

**UNA EXPERIENCIA
ARQUITECTÓNICA**

EXPODECO 2025

**FIBRA DE VICUÑA,
HEBRA DE VALOR**

MODA

**AYCA LA FLORA,
REFUGIO NATURAL**

DESTINO

**EL ETERNO
GALÁN**

PAUL MARTIN

**TRES GENERACIONES
UNA ESENCIA**

CAFÉ CABRERA

**COMIDA PERUANA
DE EXPORTACIÓN**

AJÍ SECO

Susana
BACA

**MAS VIVA QUE NUNCA, SIGUE COLOCANDO EL NOMBRE DEL
PERÚ EN LO MÁS ALTO DEL PANORAMA INTERNACIONAL**

MENSAJE A LA NACIÓN

Levo más de 15 años (próximo a cumplir 20) haciendo periodismo. En mayor medida, el llamado "periodismo cultural". Y a lo largo de todo ese tiempo he sido testigo de la banalización de esta especialidad que es solo para valientes o suicidas (como se quiera ver). Hay muchos factores que ha llevado a la situación en la que se encuentra el periodismo en general. Desde el avance inexorable de la tecnología, y con ella problemáticas como el auge de las redes sociales, la adaptación de los medios tradicionales a las plataformas y soportes digitales, el abaratamiento y sobreexplotación de personal, solo por mencionar algunos. Pero más allá de eso, hay una degradación del criterio en los jóvenes de hoy, que por diversos motivos deciden involucrarse en esta especialidad, creo yo, en su mayoría no para ganar más dinero; sino para cubrir otros tipos de necesidades llámese figuración, aceptación o realce del ego, lo cual nos lleva a la superficialidad y banalidad de contenidos incentivada por la cultura de los "likes" y porque ahora con un simple celular cualquier persona (preparada o no) funge de entrevistador, crítico, maestro hasta de artista. Y eso, discúlpenme, no es periodismo. Y no es cuestión de tener otra profesión y de ejercer el oficio de periodista -que es válido-, sino de estar preparado para hacerlo, de tener vocación, espíritu de investigación, de saber escribir correctamente y comprender lo que se lee. Y los medios se aprovechan de eso para justificar el cada vez menos espacio que se le brinda a la información cultural, dejando de lado la investigación, la opinión crítica, el análisis y por su puesto el hacer una buena y respetable entrevista en profundidad, ya sea en el medio tradicional (diarios, suplementos y revistas, de los pocos que quedan) o más aun en los digitales. Lo que llena los espacios actualmente es el exceso de imágenes, lo anecdótico, el chisme, lo efímero. Pero lo más grave es que algunos nuevos periodistas llamados culturales (ya sea que difundan teatro, cine, música, literatura, arte en general) no son capaces ni de tomarse el tiempo de voltear una nota de prensa o de estudiar la vida de la persona que van a entrevistar, de averiguar de qué trata el evento al cual van a ir o qué lleva y cómo se prepara tal bebida o comida. Muchos están ahí porque creen que es fácil, o les van a regalar entradas o cosas o se van a tomar fotos con el actor de moda. Realmente deseo que las nuevas generaciones de chicos (los que todavía están en el colegio) salgan a la vida adulta con un poco más de criterio, voluntad y buena fe para hacer bien las cosas. Como diría el periodista y escritor polaco Ryszard Kapuscinski: "Para ser un buen periodista hay que ser ante todo una buena persona". Con este mensaje constructivo y con la esperanza de un país mejor revista Cocktail les desea unas ¡Felices Fiestas Patrias!



Carlos Amorós Núñez
Director

JetSMART



ch-aviation

***Nuevamente elegidos por
ch-aviation como la flota
de aviones más nueva de
Sudamérica este 2025***

44

AVIONES

A320 y A321neo

+80

RUTAS

+35M

de pasajeros

+EFICIENCIA

menor impacto
ambiental



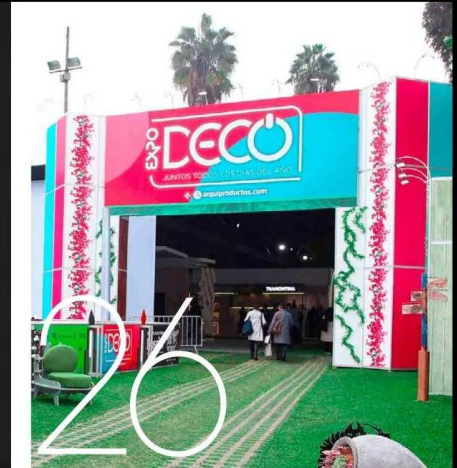
CONTENIDO



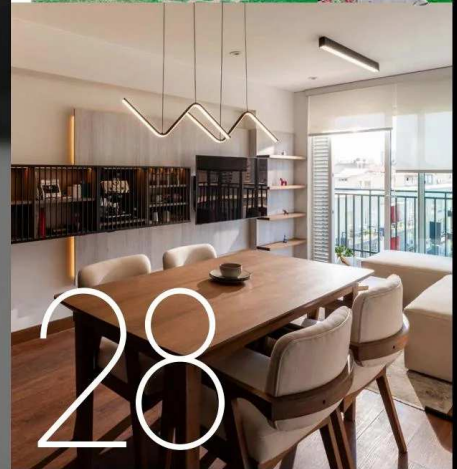
SUSANA
BACA
EN PORTADA

FOTOGRAFIA NASIM MUBARAK

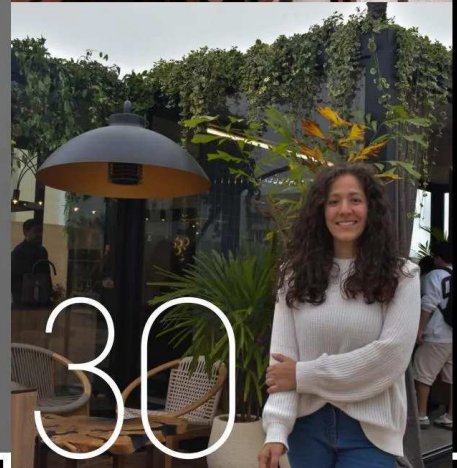
16



26



28



30



32

The Level

¡el más exclusivo servicio!

Experimenta de un nuevo concepto de hospitalidad en Meliá Lima. Cada detalle ha sido cuidadosamente pensado para que su estancia sea realmente única e inolvidable. Disfrute de un entorno reservado sólo para clientes de The Level, donde el servicio personalizado es nuestra prioridad, realiza un check in privado en habitaciones superiores e ingresa a nuestro all day Lounge con desayuno buffet, tea time, open bar y snack bar.



RESERVA AHORA Y DESCUBRE
UN NUEVO SIGNIFICADO DE
HOSPITALIDAD CON THE LEVEL.

Av. Gral. Salaverry 2599, San Isidro

melia.lima@melia.com
[@hotelmelialima](https://www.instagram.com/hotelmelialima)

MELIÃ
LIMA

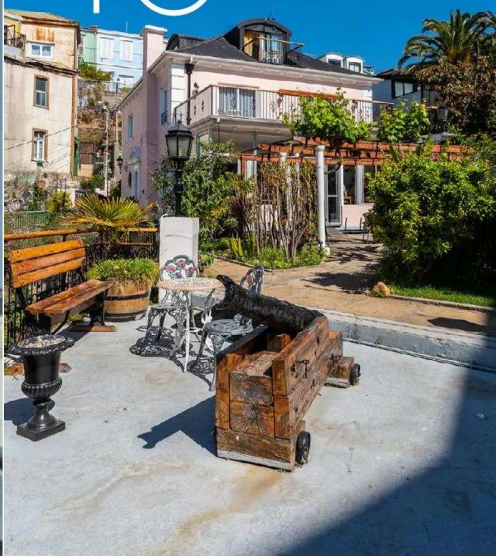
34



46



48



36



42



58



LA
PLAZA

TEMIS

escrita por **Pablo Manzi**

dirigida por **Nishme Súmar**

con **Augusto Mazzarelli, Stephanie Orúe, Gisela Ponce de León,
Diego Pérez, Gabriel Iglesias y Eduardo Pinillos.**

ESTE 2025 SIENTE LAS
CUATRO ESTACIONES
EN LA PLAZA

Entradas laplaza.com.pe

BCP



KFC

Revistas.PeruRadio.net.pe

TODO

lo que buscas,
lo encontrarás
en tu revista

COCKTAIL



Contáctenos:
prerensa@cocktail.pe

 @cocktailrevista

 @revista cocktail4681

 revista cocktail

SUSCRIBETE AHORA!!

COCKTAIL

LIFESTYLE



Gerente General
Maritza Rosales Soberón

Director General
Carlos Omar Amorós Núñez

Redactores
Claudia Torres Llerena
Julio César Torres
Juan Manuel Chávez

Canal de TV
Luis Miguel Quintana

Fotografía
Nasim Mubarak
Nick Gutiérrez

Webmaster
Jorge Balboa

Editor Web
Juan Carlos Quintana

Community Manager
Aylin Castillo

Columnistas
Ivlev Moscoco
Juan Távara
Mario Ramos
Miguel Andrade
Mily Barba

Ejecutivos de Cuentas

Keydy Flores
Giovanna Landaeta
Luz Salazar
Noemi Rayo
Ivonne Tuesta
Stefano Ratto

Contabilidad
Cristhian Bohorquez

Redacción, Diseño y Corrección
Inversiones MRS E.I.R.L.

Hecho el depósito legal en la
Biblioteca Nacional del Perú
N° 2015-07451

INVERSIONES MRS E.I.R.L.
Calle Carlos Ferreyros 960, Oficina 301
Lima 27 - Perú
email: prerensa@cocktail.pe
web: www.cocktail.pe
Instagram: @revistacocktail.pe
Twitter: @cocktailrevista



NUESTRA
PORTADA



Electrolux

For Better Living.

29 FERIA Internacional del Libro de Lima

-Del 18 de julio al 06 de agosto-

LA FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO DE LIMA 2025

La FIL 2025 abrirá sus puertas entre el 18 de julio y el 6 de agosto en el Parque Próceres de la Independencia, en Jesús María. Esta nueva edición busca consolidar el evento como el principal punto de encuentro anual para lectores, autores y editores, promoviendo el acceso a la lectura y el intercambio de ideas en un ambiente enfocado en la cultura y la creatividad. La FIL Lima está organizada por la Cámara Peruana del Libro y este año, el costo de ingreso será de S/ 10,00 los días viernes, sábados, domingos y feriados, y de S/ 7,50 de lunes a jueves. Personas con discapacidad podrán adquirir boletos a S/ 6,00 de lunes a jueves y S/ 8,00 en días de mayor afluencia; docentes y estudiantes pagarán S/ 5,00 durante toda la semana; y los vecinos de Jesús María ingresarán gratis de lunes a jueves previa presentación de DNI.

EL FESTIVAL DE CINE DE LIMA 2025

Organizado por la Pontificia Universidad Católica del Perú, La 29ª edición del Festival de cine de Lima se celebrará del 7 al 16 de agosto.

Este año la programación incluirá películas producidas en 2024 y 2025, con proyecciones presenciales en salas de cine y descentralizadas, además de encuentros con figuras del cine nacional e internacional, según el Centro Cultural PUCP. Se espera fortalecer el encuentro presencial en salas de cine y ampliar el alcance del festival a través de proyecciones descentralizadas, según el Centro Cultural PUCP. El Festival de Cine de Lima PUCP, en su 29ª edición, busca ser una plataforma para la celebración y el encuentro del cine mundial, latinoamericano y peruano, para ello habrán tres competencias: COMPETENCIA PERUANA, LATINOAMERICANA FICCIÓN y LATINOAMERICANA DOCUMENTAL.


29 FESTIVAL DE CINE DE LIMA PUCP
del 7 al 16 de agosto

CAT CELEBRA 100 AÑOS DE INNOVACIÓN



Ya se encuentra disponible la colección Centennial de Caterpillar, presentando en el mercado peruano 3 botas de edición limitada, cada una de las cuales conmemora los logros mundiales del siglo pasado en los que Caterpillar jugó un papel fundamental.

Las botas Golden Gate Bridge cuenta con un “sistema de cables” que recuerdan el diseño icónico del puente, así como herrajes y detalles dorados, en honor al famoso nombre del puente. Las botas Apollo 11 rinden homenaje al histórico aterrizaje en la luna, presentando una suela apilada extremadamente liviana, inspirada en el equipo de los exploradores lunares de aquella misión. Las botas Channel Tunnel rinden homenaje a la innovadora construcción que unió a Gran Bretaña con el continente europeo, presentando un faro funcional y luces únicas que representan trenes que pasan a toda velocidad por el túnel.



CONVERSE CELEBRA “PROUD TO BE”

Con más de cien años de historia, Converse siempre ha sido un símbolo de autenticidad y expresión. En junio presentaron “Proud to Be”, una colección limitada de las clásicas Chuck Taylor, que a través del color, el diseño y el compromiso con la comunidad, celebran la importancia del amor, la identidad e individualidad. El amor es más que un sentimiento, es una demostración activa de autenticidad, individualidad y autoaceptación. La colección incluye nuevas versiones de sus siluetas más icónicas: Chuck Taylor All Star Pride, Double Stack Pride y Chuck 70 Pride, cada una de ellas está intervenida con detalles que destacan visualmente y actúan como lienzos atemporales.



¡La feria de vinos, licores y
sabores más esperada del año!

08 & 09 agosto | 03:00 p.m. a 10:00 p.m.

Centro de Convenciones CCL

Av. San Felipe 640, Jesús María

¿Qué encontrarás



Zonas Especializadas



Marcas Exclusivas



Sorteos y Activaciones



Ofertas Únicas por feria



Degustaciones



Novedades

Escanéa el QR y
adquiere tu entrada



Organizado por:

CCL CÁMARA
DE COMERCIO
LIMA

Distribuidor oficial:

**NUEVO
MUNDO**
DISTRIBUIDORA

Auspiciadores:

**COCKTAIL
FERRAND**
1858

MARCAS NACIONALES E INTERNACIONALES



Y muchas más ...

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Revistas.PeruRadio.net.pe

Ingreso solo para mayores de 18 años

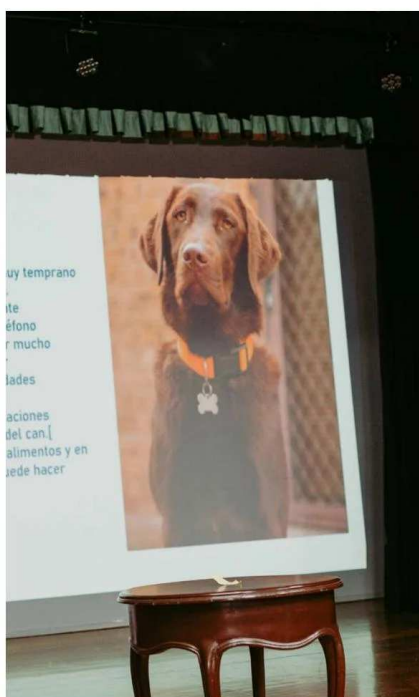


INTIPALKA Y QUEIROLO SON GALARDONADOS

La edición 2025 del San Francisco World Spirits Competition (SFWSC) marcó un hito para el pisco peruano y, en especial, para Viñas Queirolo. Sus piscos Intipalka Italia y Santiago Queirolo Acholado obtuvieron medallas Doble Oro con 98 puntos, la calificación más alta otorgada en su categoría, mientras que el Intipalka Acholado alcanzó también la Doble Oro con 96 puntos. A estos se sumaron tres medallas de Oro (entre 92 y 94 puntos) y dos de Plata, consolidando una participación impecable. Este reconocimiento no es fortuito, sino el resultado de décadas de inversión en calidad, técnicas de vinificación modernas y una filosofía centrada en la excelencia sensorial. Las Bodegas Queirolo que este año cumple 145 años fueron fundadas por inmigrantes italianos en los valles de Cañete e Ica, ha sabido proyectar la herencia vitivinícola del Perú al mundo a través de dos líneas emblemáticas: Santiago Queirolo e Intipalka.

SEGURIDAD LABORAL

MAPFRE entregó una nueva edición del Premio a la Excelencia en Seguridad y el Premio Prácticas Innovadoras en Seguridad a empresas que alcanzaron un alto nivel de desarrollo en la gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST) durante el 2024. Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT), cada año alrededor de 395 millones de personas son víctimas de accidentes de trabajo en todo el mundo. Por ello, para incentivar una cultura de prevención en las organizaciones que contribuya a cuidar la seguridad y salud de los colaboradores, MAPFRE realizó la vigesimotercera edición del Premio a la Excelencia en Seguridad, un reconocimiento a las empresas que desarrollan una efectiva y moderna gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).



EXCLUSIVA PARA MASCOTAS

El Real Club de Lima, reconocido por promover el deporte, el arte y la cultura, ha dado un paso significativo hacia la integración de las mascotas en la vida de sus socios. En colaboración con Club Sport Dog Perú, representado por su CEO Puppe Toth, el club ha inaugurado un espacio exclusivo para perros en su sede de Chocalla, como parte del Proyecto Canil Real. Este proyecto se hizo realidad gracias a la firma de un convenio entre el Real Club de Lima y Club Sport Dog Perú, el cual establece las bases para la implementación de un espacio seguro y adecuado para las mascotas de los socios. El nuevo espacio, denominado "Canil Real", ofrece a los socios la posibilidad de disfrutar de las instalaciones del club mientras sus perros permanecen en un entorno seguro y controlado por profesionales.

LLEGA A PERÚ LO NUEVO DE MOTOROLA

Motorola continúa revolucionando la industria móvil con el lanzamiento de sus nuevas series de productos premium. La nueva generación de la icónica familia razr, reconocida por su audacia y capacidad de autoexpresión, tiene dos integrantes: motorola razr 60 ultra, un dispositivo que marca un nuevo estándar en tecnología plegable, y el razr 60 que ofrece a los consumidores una entrada más accesible a este segmento. Por su parte, la familia edge 60 llega al país con tres nuevos integrantes: el motorola edge 60 pro, motorola edge 60 y el motorola edge 60 fusion. Estos dispositivos combinan un diseño vanguardista, inteligencia artificial avanzada y un rendimiento excepcional, reafirmando el compromiso de la marca con la innovación tecnológica. Y todo el portafolio está potenciado por moto AI, la solución integral de inteligencia artificial de Motorola, en conjunto con importantes Partners como Google, Microsoft, Perplexity y Meta.





Autoridad automotriz

Compra, venta, tasaciones, asesorías en depreciación
www.carrosok.com



“BIENESTAR QUE TRANSFORMA”

La cadena Aranwa Hotels Resorts & Spas anuncia el relanzamiento de su programa integral “Bienestar que transforma”, esta propuesta integral ha sido diseñada para viajeros que buscan experiencias auténticas de desconexión y armonía en medio del acelerado ritmo de vida actual. En un contexto donde, según estudios internacionales, más del 70 % de las personas declaran sentirse mentalmente agotadas al menos una vez por semana. Por eso el evento de lanzamiento se realizará el 25 de junio en Aranwa Sacred Valley Hotel & Wellness bajo el nombre “Volver a tu Esencia”, ubicada en el corazón del Valle Sagrado de los Incas. Este retiro marcará el inicio de una serie de encuentros que se desarrollarán a lo largo del año en los distintos hoteles de la cadena, con la participación de especialistas en mindfulness, yoga, pilates, respiración consciente, alimentación saludable y terapias complementarias.

DESDE LOS ANDES AL PODIO MUNDIAL

De origen arequipeño, el corredor José Manuel Quispe ha logrado posicionarse entre los mejores del trail running a nivel internacional gracias a su determinación, disciplina y compromiso y hoy su historia inspira a muchos como símbolo de esfuerzo, talento y orgullo nacional. A más de 3,500 metros sobre el nivel del mar, encontró su terreno de entrenamiento, su campo de batalla, pero también su refugio. Con cada zancada fue moldeando no solo su cuerpo, sino su propósito. Hoy, con 37 años, su nombre resuena no solo en los Andes, sino también en escenarios internacionales. En este 2025, ha alcanzado el 5° puesto en el ranking general del Merrell Skyrunner World Series, un circuito que reúne a la élite mundial del trail running. Logros como el tercer lugar en la exigente Tahtal Run to Sky en Turquía, y el título de campeón en la Cordillera Blanca Skyrace en 2024, lo posicionan como uno de los atletas peruanos más sólidos y prometedores del circuito.



BATERÍA Y POTENCIA PARA TODO EL DÍA

Vivo smartphones lanzó en Perú el nuevo vivo Y39 5G, un equipo que destaca por ofrecer una autonomía excepcional, alto rendimiento y un diseño resistente, todo pensado para acompañar a los usuarios en sus jornadas más exigentes. Una de sus mayores fortalezas es su batería de 6.500 mAh, que entrega una duración sobresaliente con hasta 40,17 horas de reproducción de video, más de 13 horas de navegación y alrededor de 10,6 horas de gaming continuo. Asimismo, este smartphone brinda una experiencia visual fluida y envolvente gracias a su pantalla LCD de 6.68 pulgadas con resolución FHD+ (2408 × 1080 píxeles), una tasa de refresco de 120 Hz y un brillo máximo de 1000 nits. En cuanto al diseño, el equipo destaca por su cuerpo delgado de 8.09 mm, un peso de 206 gramos y acabados en Azul Andes y Violeta Real.



TURISMO DE LUJO

Perú se consolida como un destino ideal para nuevas tendencias que transformarán el sector turístico en 2025. El gasto en experiencias de bienestar ha crecido un 15%, mientras que el turismo de lujo aumentó un 12%. La industria del turismo de lujo en Perú está evolucionando. Hoy, la exclusividad ya no se mide solo por el nivel de ostentación, sino por la autenticidad, la sostenibilidad y el bienestar integral. En este nuevo paradigma, tendencias como el JOMO Travel, slow luxury y wellness luxury, están marcando la pauta en la manera en que los viajeros buscan vivencias significativas.

Preludio

TEATRO
MUNICIPAL
DE SURCO

ROSSANA
FERNÁNDEZ-MALDONADO

ALEXANDRA
GRAÑA

PAUL
MARTIN

ITALO
MALDONADO

MATIAS
SPITZER

MARTÍN
VELÁSQUEZ

ARIANNA
FERNÁNDEZ

ALEJANDRA
EGOAVIL

QUERIDO EVAN HANSEN

DE STEVEN LEVENSON
MÚSICA Y LETRA DE
BENJ PASEK Y JUSTIN PAUL

¡EXTENDEMOS TEMPORADA!

DESDE EL
09 DE AGOSTO

20 ÚNICAS
FUNCIONES

TEATRO MUNICIPAL DE SURCO
UBICADO EN EL PARQUE DE LA AMISTAD
ESTACIONAMIENTO VIGILADO EN CALLE
SACRAMENTO 278

COMPOSICIÓN DE MOVIMIENTO
VANIA MASÍAS

DIRECCIÓN VOCAL
DENISSE DIBOS

DIRECCIÓN MUSICAL
CÉSAR VEGA

DIRECCIÓN ROBERTO ÁNGELES

DEAR EVAN HANSEN se presenta mediante un acuerdo especial con Music Theatre International (MTI). www.MTIShows.com

VENTA DE ENTRADAS EN **TELETICKET**

Revistas.PeruRadio.net.pe



LA MÚSICA LA SALVÓ

SUSANA ESTHER BACA DE LA COLINA O SIMPLEMENTE SUSANA BACA COMO ES CONOCIDA A NIVEL MUNDIAL SE ENCUENTRA EN UNA NUEVA ETAPA DE SU VIDA -LITERAL-, QUE EMPEZÓ A LOS 81 AÑOS, DESPUÉS DE PERMANECER POR CASI SEIS MESES EN CUIDADOS INTENSIVOS TRAS SUFRIR UNA CRISIS MULTISISTÉMICA QUE AFECTÓ SUS RIÑONES, PULMONES Y CORAZÓN.

POR OMAR AMORÓS / FOTOS NASIM MUBARAK

“Durante esos seis meses tuve momentos muy terribles, de casi perder la vida. Una parte de los médicos me habían desahuciado y le había dicho a Ricardito (su esposo) que ya no había nada que hacer. Pero él no perdió las esperanzas y metió a mi habitación a escondidas su celular porque yo estaba en UCI, me puso una canción grabada de los conciertos que yo daba, una que le dedicaba. Me pone la canción y abro los ojos. Cuando sucede eso le avisa al doctor y éste le autoriza para que todos los días que vaya me ponga música”.

Este pequeño relato es poderoso porque a través de él la artista -con el suave tono y cálida forma de hablar que la caracteriza- nos presenta a la música como extensión de su vida, la que le permitió que se encuentre conversando conmigo y que siga compartiendo su arte por el mundo y para las nuevas generaciones.

EL OÍDO ES LO ÚLTIMO QUE SE PIERDE

La intérprete nos cuenta que uno de los médicos que la atendió tenía unas charlas en Argentina y le había dado el encuentro

allá, pues ella y su esposo también se encontraban por allí realizando una serie de clases maestras (apenas se recuperó), seguido de un pequeño concierto. En uno de esas presentaciones, el médico contó su caso, de qué cómo la música la ayudó a despertar, y sustentó una teoría que el último sentido que perdemos cuando estamos a punto de morir es el oído.

Susana Baca pareciese que está recuperando el tiempo perdido durante esos seis largos meses en que su cuerpo paró y estuvo a punto de que su espíritu dejase este plano, lo afirmo con la convicción de quien hace unas semanas la vio y conversó un par de horas con ella, en su apartada, pero plácida casa de Cañete y en pleno uso de sus facultades mentales y físicas, atendiendo al equipo que fue a robarle minutos de la paz que junto a su esposo y productor Ricardo Pereira han sabido bien mantener, solo alterada por la compañía de sus perros.

Conversar de la trayectoria de una artista de la talla internacional como lo es Susana Baca es conocer sobre la historia de la música peruana, que vas más allá de la criolla, es música del mundo para el mundo. Además, el hecho de ser maestra también nos dio pie de conversar sobre educación enfocado al arte y la cultura.

ESTÁ VIVA

Y es por eso que World Olymp'Arts Council (WOAC) o en español el Comité Olímpico de las Artes, la invitó a participar hace unos días como representante del Perú en un encuentro que reunió a figuras destacadas del arte y la academia mundial en la sede de la UNESCO en París, Francia. Esta nueva distinción internacional solo hace más que validar “su compromiso con el campo artístico, cultural y educativo, así como su contribución al diálogo intercultural y la promoción de la paz a través del arte” (según palabras de la organización internacional).

Este encuentro es el clímax de un retorno triunfal a los escenarios que se inició con una serie de conciertos en mayo como parte del espectáculo 'Estar Viva' en el Teatro de la Alianza Francesa de Lima, una serie de conciertos en mayo que incluyó la colaboración con músicos jóvenes y fusionó poesía, música tradicional peruana y danza contemporánea, todo bajo la dirección y producción de su esposo, Ricardo Pereira.

DISCOS PENDIENTES

Cuando se encontraba en su proceso de recuperación, su esposo le dijo: "Susanita haz regresado y tienes muchas cosas pendientes. Te acuerdas que tú cantabas esto y aquello, eso no lo hemos grabado nunca, hay que grabarlo". Y así se hizo, pero siguiendo las indicaciones de los médicos quienes le dijeron que se tenía que cuidar su salud, pero también su descanso. Por eso, desde ese momento su cuartel general (al igual que pasó en pandemia) fue la casa de Cañete donde nos encontramos disfrutando de la conversación con doña Susana.

Y es así que junto a Ricardo, su fiel compañero decidieron seguir haciendo música y grabar y grabar. Junto a su esposo y productor, Susana tiene planeado realizar 5 discos de diversos estilos como una serie de homenajes a sus influencias musicales y artísticas. Para empezar, ya inició la grabación de un disco de poemas de autores latinoamericanos y peruanos.

CENTRO SUSANA

A Susana Baca se le ve y escucha, feliz. Dispuesta a trabajar hasta el último día



Susanita haz regresado y tienes muchas cosas pendientes. Te acuerdas que tú cantabas esto y aquello, eso no lo hemos grabado nunca, hay que grabarlo”.



Susana y su fiel compañero, listos para el lente de nuestro fotógrafo.



Susana cuando está en Lima, pasa días en su hermosa casa de Cañete donde encuentra la paz que necesita para seguir creando.

de su vida. Y esta segunda oportunidad que le ha dado Dios, es una oportunidad de compartir todo lo que ha aprendido de grandes de la música peruana como Chabuca Granda, del arte o la literatura como César Calvo, entre otros, quienes forjaron una gran amistad con la cantante.

Esos lazos la hicieron ser lo que es hoy y cuyo arte sigue siendo reconocido a nivel internacional, ahora ese arte toca dárlo a conocer a las nuevas generaciones. Por eso su Ricardito asumió la tarea titánica de recopilar más de 40 años de trayectoria, en su casa – hacienda de Cañete: un museo, una biblioteca, una sala de grabación, un centro cultural, un albergue, entre otros ambientes albergados por una bella estatua hecha por un joven artista internacional. Todo este gran complejo será próximamente abierto al público.

AGENDA LLENA

Luego de su regreso a los escenarios, Susana sigue imparable. Acaba de realizar una gira internacional por Uruguay, seis ciudades de Argentina, Santiago de Chile y Brasil. Además, de la preparación de la grabación de cinco nuevos discos y el rodaje de un documental sobre su vida a cargo de Del Barrio Producciones, bajo la dirección de Michelle Alexander y Hugo Coya.

Susana, además no podría ser ajena a las celebraciones por Fiestas Patrias. Este 28 de julio estará en la ciudad de Tacna dentro de la feria gastronómica y cultural Perú Mucho Gusto. Así que esperemos que nuestra Susana Baca, la artista peruana del world music disfrute de hacer música muchos años más y nosotros de verla triunfar en cada escenario. ¡Que así sea! //



Luego de su regreso a los escenarios, Susana sigue imparable. Acaba de realizar una gira internacional por Uruguay, seis ciudades de Argentina, Santiago de Chile y Brasil.

SHOWROOM

No a todos les gusta la estación del invierno. Pero en lo que la mayoría se puede poner de acuerdo es que nos gusta vestarnos más, comer más y estar más juntos porque así combatimos el frío. Aquí nos recomendamos para entrar en calor.



DESIGUAL

Abrigo acolchado largo tornasol

S/1,039.00

www.desigual.com



MERREL

Zapatillas Merrel Moab Speed 2

S/629.90

www.merrell.com.pe



MARY KAY

Magnetic Passion Edge® Eau de Parfum

S/152.00

www.crateandbarrel.com.pe



DESIGUAL

Abrigo acolchado

S/729.00

www.desigual.com



DESIGUAL

Abrigo acolchado rosa

S/1,149.00

www.desigual.com



MERREL

Zapatillas Merrel Moab 3 GTX

S/729.90

www.merrell.com.pe



MERREL

Zapatillas Merrel Agility Peak 5

S/599.90

www.merrell.com.pe

MARY KAY

Protector solar de amplio espectro

FPS 50+ **S/99.00**

www.oechsle.pe



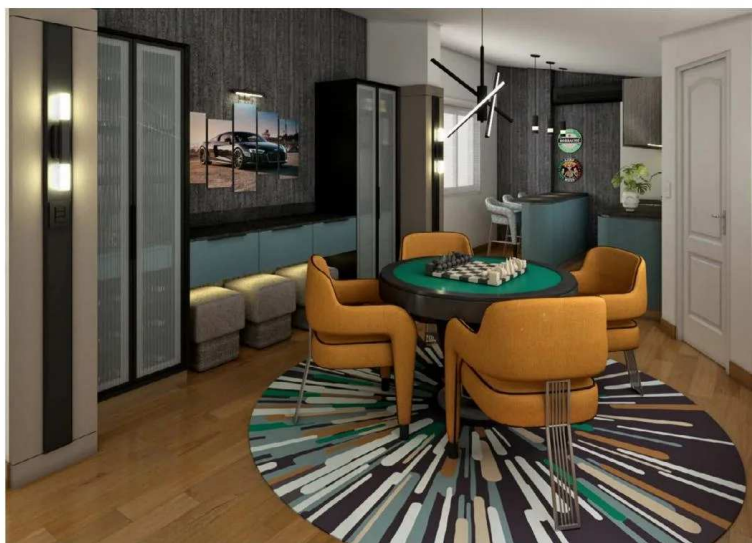


CUEVA PARA HOMBRES

Las "cuevas para hombres" se basan en crear un espacio donde él pueda relajarse en sillas especiales, tomar unas cervezas con sus amigos y pasar el rato viendo películas o un evento deportivo sin que nadie lo moleste. Es una forma de disfrutar de ese merecido tiempo a solas sin tener que salir de casa. Esa idea de "un espacio de garaje" se remonta a los años 70 y 80, pero una de las primeras referencias que nombran estos espacios como "cuevas para hombres" fue en el libro de 1992, "Los hombres son de Marte, las mujeres son de Venus", donde alguien hizo referencia a un hombre que se retira a su "cueva" para relajarse y distenderse.

Tiene mucho sentido saber que la terminología "cueva para hombres" proviene de un libro dedicado a comprender el sexo opuesto, pero la idea de un lugar al que los hombres pueden escaparse para pasar tiempo a solas ha existido mucho más tiempo. Aunque son menos una cueva y más un refugio seguro o un "santuario" (de ahí el popular acrónimo "mantuary"), el concepto ha florecido en la actualidad con innumerables referencias en películas, series y cultura pop, y ha resurgido como un espacio más cercano al cine en casa. Estas cuevas para hombres del futuro suelen estar equipadas con sofás modulares y sofás diseñados para cine en casa, una pantalla de televisión ideal para ver lo último y lo mejor, y espacios

para otras aficiones y actividades que permiten relajarse.



A medida que esta idea de santuario masculino se desarrolló, también lo hizo el diseño de los mismos. Los asientos en estos espacios se convirtieron en muebles de lujo para cine en casa y multimedia, los televisores en pantallas gigantes de proyección, los mini refrigeradores en bares; con el tiempo, las cuevas para hombres se transformaron en algo más parecido a una versión en miniatura de una sala de entretenimiento. Lo que antes era un lugar para

tomar cerveza, pasar el rato en un garaje rodeado de herramientas eléctricas y escapar de la rutina doméstica, ahora se ha convertido en una habitación para pasar el rato, ver deportes y charlar con amigos: los asientos de las cuevas para hombres han pasado de la silla de jardín sobrante a las silla de sala de entretenimiento tapizada en cuero.

El surgimiento y la evolución de la cueva para hombres siempre han sido resultado de los cambios en las normas sociales, tanto dentro como fuera del hogar. Y no; no es un lujo irónico. Puede ser un cliché de género, pero ese estereotipo no representa lo que una cueva para hombres puede hacer por el bienestar social y emocional de cualquier hogar. Todos necesitamos tiempo a solas para dedicarlo a amigos, aficiones o simplemente para relajarnos.

MARIO

POR MARIO RAMOS
DISEÑADOR DE
INTERIORES



CONCIERTO EN CONTEXTO

MONTEVERDI

◆ El ritual de la ninfa ◆
de Mateo Chiarella Viale



TEATRO RICARDO BLUME

JR. HUIRACocha 2160, JESÚS MARÍA

Venta de entradas en **TELETICKET** y en la boletería del teatro



EXPODECO 2025

*EN ESTA EDICIÓN 2025,
LA FERIA DE DISEÑO Y
ARQUITECTURA MÁS GRANDE
DEL PERÚ APUESTA POR
EXPERIENCIAS INMERSIVAS,
NETWORKING ESTRATÉGICO Y
LAS TENDENCIAS QUE ESTÁN
TRANSFORMANDO LA MANERA
DE HABITAR EL MUNDO.*



En EXPODECO 2025 habrá 15 salones temáticos diseñados por arquitectos y reconocidos diseñadores del medio.

La feria de diseño y arquitectura más grande del Perú ya tiene fecha y vuelve con más fuerza que nunca. Del 20 al 24 de agosto, el Centro de Convenciones Corporación E. Wong será el punto de encuentro de profesionales, marcas y apasionados del diseño y la arquitectura.

Este evento, que ya se ha ganado un lugar clave en el calendario del sector, regresa con una propuesta renovada que apuesta por la conexión real entre las personas, las ideas y las oportunidades de negocio.

Con más de 255 stands, la feria busca ser mucho más que una vitrina de tendencias. En esta nueva edición, el foco estará puesto en crear un espacio ideal para las alianzas estratégicas, generando experiencias que inspiren, informen y motiven a crear.

Serán 15 los salones temáticos diseñados por arquitectos y reconocidos di-

señadores del medio, quienes reflejarán desde su óptica los grandes temas del momento: la relación entre lo digital y lo físico, la sostenibilidad, materiales inteligentes y cómo reinterpretar lo tradicional desde una perspectiva contemporánea.

“Esta edición busca tender puentes entre la inspiración y el desarrollo profesional. Por eso hemos creado ambientes que no solo sorprenden visualmente, sino que también invitan a reflexionar sobre cómo habitamos, construimos y conectamos”, destaca Luis Liendo, director de EXPODECO.

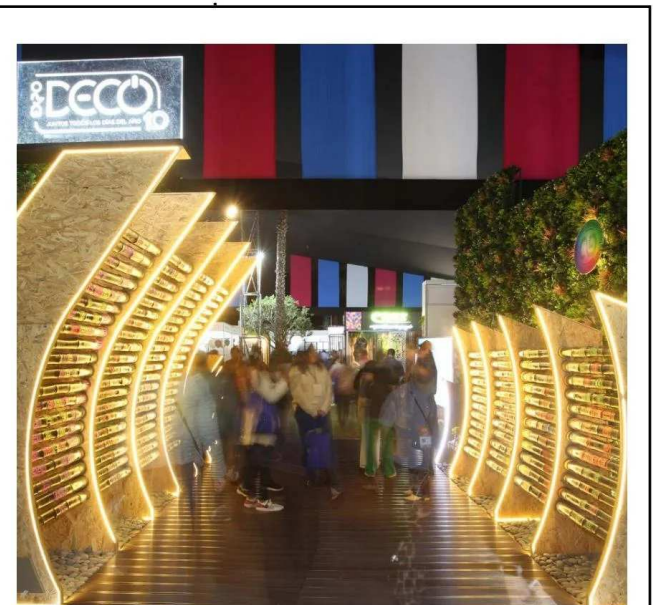
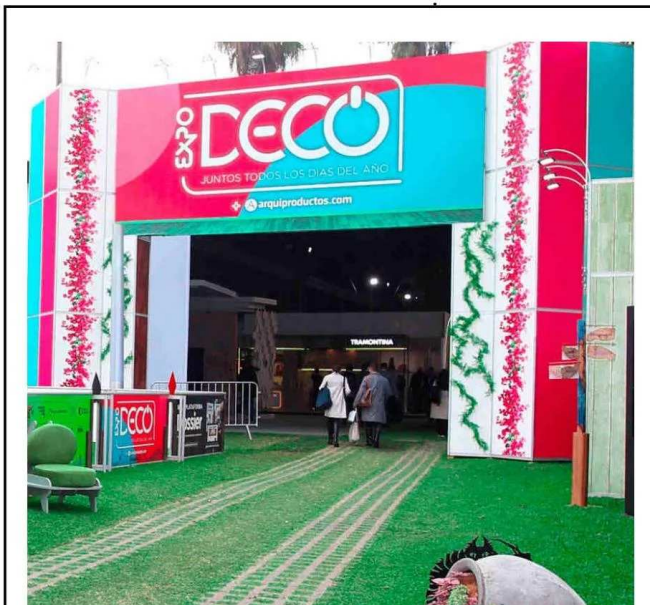
Otra de las novedades que traerá consigo esta edición, será el salón binacional, desarrollado por arquitectos peruanos y argentinos, quienes tomaron como inspiración nuestras raíces y cultura para desarrollar un ambiente en donde la innovación, la gastronomía y el amor por el Perú conquistan los sentidos.

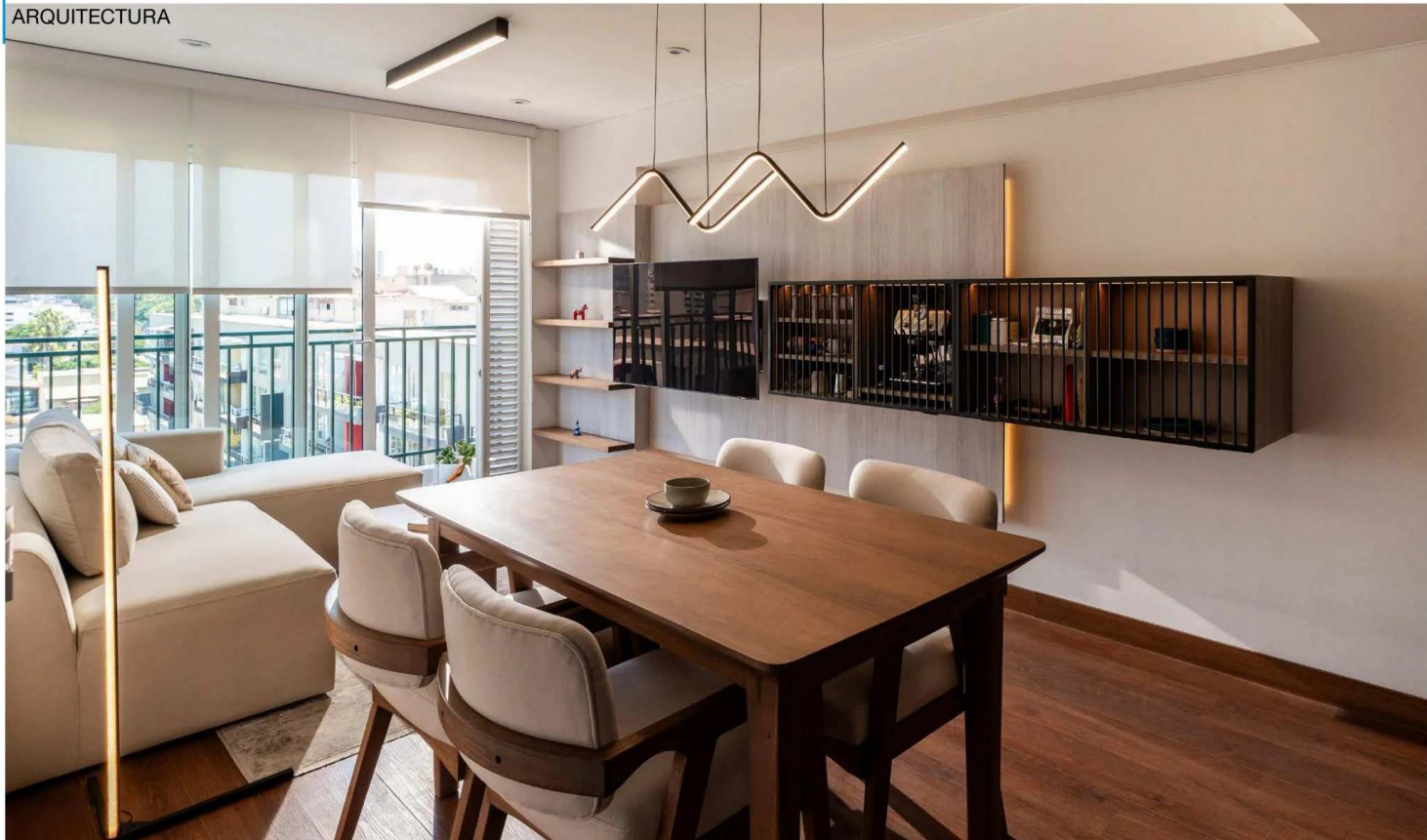
Además de las exhibiciones, el evento incluirá conferencias con expertos lo-

cales e internacionales, charlas, talleres y experiencias interactivas que abordarán los temas más actuales del diseño y la arquitectura.

El foco de esta edición será sin duda la Sala de Negocios, un espacio exclusivo para que proveedores, desarrolladores, interioristas, arquitectos y marcas se reúnan en busca de nuevas alianzas y oportunidades. Una apuesta clara por fortalecer el lado empresarial del sector sin perder el espíritu creativo que define a EXPODECO.

En su última edición, el evento recibió a más de 33,000 visitantes, y todo apunta a que este año la cifra irá en aumento. Parte de esta expectativa se debe a que EXPODECO 2025 sumará herramientas digitales y sistemas de conexión inteligente para facilitar el contacto entre los asistentes antes y después del evento. Así, la experiencia no termina cuando se apagan las luces del recinto, sino que continúa generando impacto y relaciones duraderas. //





LAS CASAS DEL FUTURO

DESDE LA ILUMINACIÓN SENSIBLE AL ENTORNO HASTA SISTEMAS DE SEGURIDAD INVISIBLES, LOS GADGETS QUE DOMINARÁN EN 2025 ESTÁN TRANSFORMANDO LAS CASAS EN ESPACIOS INTELIGENTES, EFICIENTES Y ESTÉTICAMENTE INTEGRADOS.

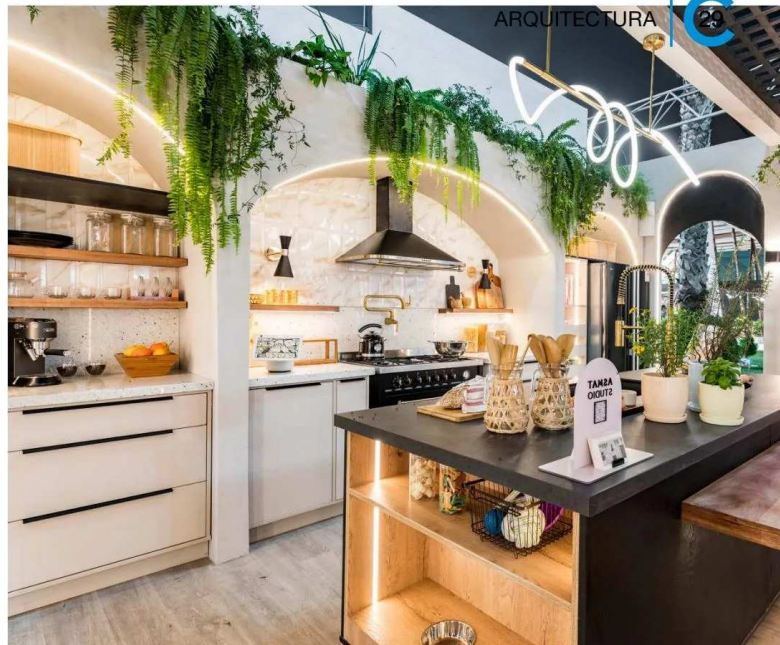
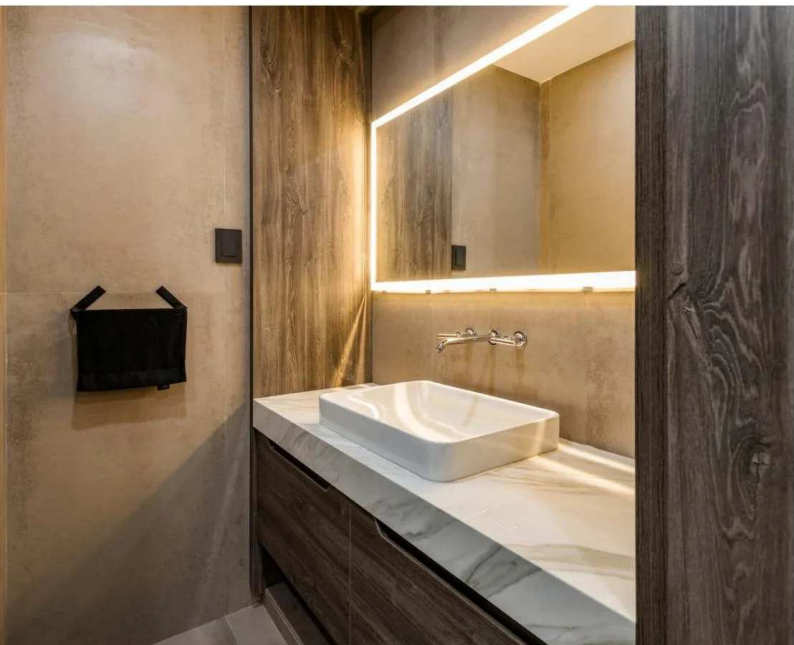
Antes de hablar de cómo son las casas del futuro, debemos saber ¿qué es un gadget? Un gadget es un dispositivo tecnológico con una función específica, generalmente de pequeñas proporciones, práctico y novedoso en su diseño. Una vez, que tenemos claro eso. Ya en este 2025, entenderemos que el concepto de “smart house” deja de ser una visión futurista para convertirse en una realidad cotidiana, donde tecnología y estética se fusionan con naturalidad.

El diseño de interiores se adapta a una nueva era: aquella en la que los espacios responden, aprenden y se anticipan a las necesidades del usuario. Por eso, Pierina Asmat, arquitecta de interiores y expositora en EXPODECO 2025, comparte cinco gadgets para convertir tu hogar en una smart house:

1. Iluminación inteligente: La iluminación inteligente permite crear ambientes que cambian automáticamente según la hora del día, el clima o tus hábitos. Las lámparas y focos programables, regulables por voz o sensores, ofrecen es-

cenos cálidas por la noche y luz fría para la concentración diurna, sin necesidad de interruptores visibles.

2. Espejos inteligentes y domótica de baño: El baño también se transforma. Los espejos digitales muestran información personalizada como la hora, el clima o rutinas de cuidado, mientras que los sistemas de ducha controlados digitalmente permiten ajustar temperatura, presión y duración con precisión. Incluso los sanitarios incorporan sensores para mejorar la higiene y la eficiencia del agua.



3. Climatización intuitiva y sostenible: Los sistemas de calefacción y aire acondicionado del futuro se adaptan automáticamente a tus rutinas, detectan la ocupación de cada habitación y ajustan la temperatura en tiempo real. Esto permite mayor confort y una notable reducción del consumo energético, favoreciendo tanto al usuario como al medio ambiente.

4. Cerraduras inteligentes y seguridad integrada: Las puertas del hogar ahora pueden abrirse mediante huella dactilar, reconocimiento facial o desde el móvil. Estos sistemas de acceso están conectados a cámaras de vigilancia, sensores de

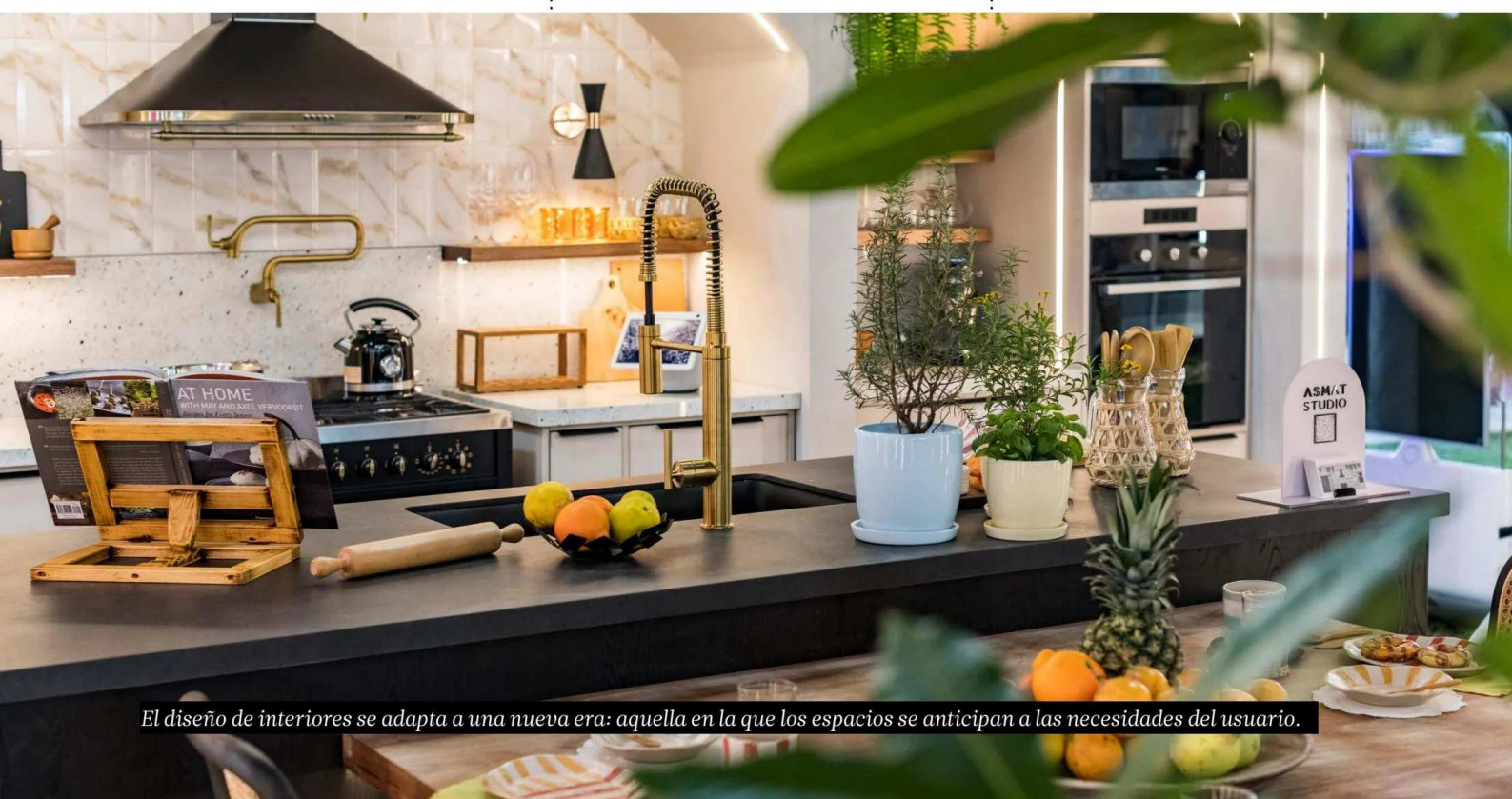
movimiento y alarmas que pueden gestionarse desde una sola plataforma, mejorando la seguridad sin afectar el diseño del espacio.

5. Un hogar conectado: La verdadera innovación está en la interoperabilidad; los dispositivos inteligentes pueden comunicarse entre sí desde un mismo sistema de control. Así, cortinas, iluminación, sonido, climatización y electrodomésticos trabajan de forma sincronizada para crear una experiencia integrada, funcional y estética.

Estas y otras innovaciones tecnológicas serán uno de los focos clave de EX-

PODECO 2025, el espacio donde se cruzan ideas, miradas y disciplinas que ayudan a entender hacia dónde va el diseño contemporáneo. La feria más importante de arquitectura y diseño de interiores ofrece además un entorno ideal para crear alianzas estratégicas, construir una sólida cartera de negocios y generar conexiones valiosas a través del networking profesional, todo en un solo lugar.

No se trata solo de incorporar tecnología por novedad, sino de hacerlo con propósito, desde una visión integral del habitar. Y esa conversación, hoy más que nunca, merece un espacio común. //



El diseño de interiores se adapta a una nueva era: aquella en la que los espacios se anticipan a las necesidades del usuario.

NIDO ABIERTO DE EMOCIONES

*ARQUITECTA, DIRECTORA CREATIVA Y
DOCENTE ESPECIALIZADA EN DISEÑO INTERIOR
CONTEMPORÁNEO. CLAUDIA WEIS CUENTA CON MÁS DE
15 AÑOS DE EXPERIENCIA EN DISEÑO ARQUITECTÓNICO,
INTERIORISMO Y MOBILIARIO PERSONALIZADO.
CONOZCAMOS UN POCO DE ELLA Y SUS PROPUESTAS.*

POR OMAR AMORÓS / FOTOS OMAR ÁNGELES

Claudia Weis es fundadora y directora del estudio Weis Coello Arquitectos, además de embajadora de la marca Electrolux, su trabajo se caracteriza por la transformación de espacios en experiencias estéticas, funcionales y profundamente personales. Con Coello Arquitectos ha desarrollado más de 100 diseños conceptuales y ejecutado más de 60 proyectos residenciales y corporativos en Lima y otras ciudades del Perú. Además de su trayectoria profesional, ha dictado 30 talleres y formado a más de 10,000 alumnos como docente y tallerista, cultivando nuevas generaciones de diseñadores.

NIDO DE AVENTURAS

Tuvimos la oportunidad de conversar con ella en el contexto de la más reciente feria Casacor para descubrir su más reciente propuesta arquitectónica y de diseño llamada “Nido Abierto”, proyecto que se encuentra basado en La Casa Farnsworth del arquitecto Ludwig Mies van der Rohe homenajeando a su hijo de tres años. Consiste en dos módulos prefabricados que están unidos, pero desfasados generando

dos volúmenes y con una intersección en la parte exterior que permite generar una terraza.

“La particularidad del proyecto es que semejándose al proyecto original es cien por ciento vidriado que contempla cuatro espacios con dos divisiones, la azul y la gris que divide en 4 ambientes el lugar: sala, cocina, dormitorio y baño. Y homenajea a mi hijo porque trato de contar a través de este proyecto lo que fue ser arquitecta, diseñadora y mamá al mismo tiempo. Los colores, la textura, la profundidad, las alturas y el tipo de iluminación; además de todos los accesorios y componentes del espacio generan un espacio cálido, acogedor, cómodo, y cien por ciento lúdico porque todas las piezas son móviles, las mamparas se pueden abrir de derecha a izquierda y viceversa, el mueble principal se parte en tres partes y se puede modificar la composición de la sala como a la persona considere pertinente. Por su parte la cocina, pese a ser pequeña permite que haya una circulación 360 y el dormitorio está formado por una cama de dos plazas que se encuentra esquinada permitiendo que sea un espacio que



te puedas sentar, echar o recostar a leer o jugar y no necesariamente a dormir”, nos explica Claudia con lujos de detalles los pormenores de su brillante concepto Claudia.

DE GUSTOS Y COLORES

Para la experta, no hay pieza pequeña para el ambiente y que si se tiene un espacio corto solo tienes que tener piezas pequeñas. Ella cree que es todo lo contrario, que con uno o dos elementos cómodos y grandes para un espacio pequeño basta y sobra. Este proyecto es un diseño personalizado, que nació para Casacor, pero que se puede ampliar a otras realidades porque cada diseño es particular y depende de las rutinas, de los hábitos, de la cantidad de personas que viven en el departamento, del metraje que se quiera ocupar para que la diseñadora pueda distribuir los ambientes correctamente.

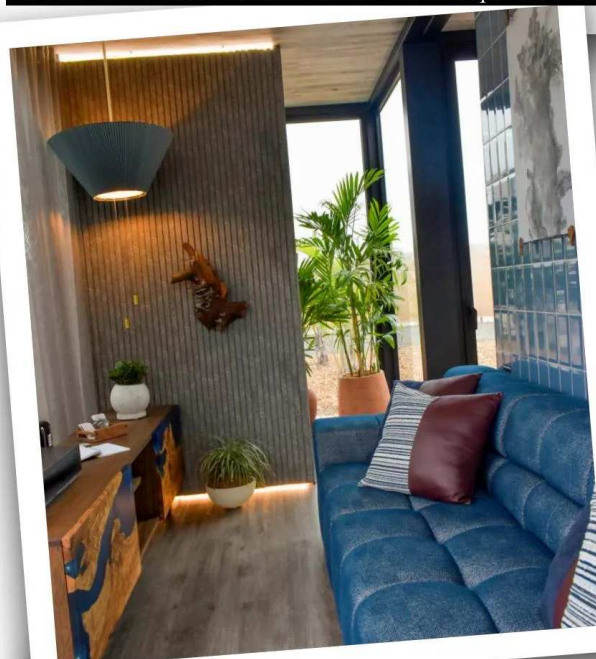
“La mía siempre será una distribución correcta en base a gustos y colores del cliente. Eso es algo que siempre repito a las personas que me contratan y confían en mí es que yo no voy a aplicar los colores que me gustan porque yo no voy a vivir ahí porque de que me sirve poner lo que me gusta a mí porque si a los clientes no les gusta y van a estar viéndolo todos los días no tendría sentido”, señala la diseñadora. Lo que ella hace es utilizar la información que se le da, en cuanto a colores, distribución. Porque como profesional que es Weis aprendió a utilizar correctamente las herramientas para poder ofrecer un ambiente cómodo, agradable y funcional y que esté dentro de las posibilidades económicas del cliente.

ESPACIO DE OBJETOS

Sus proyectos son individualizados, no son iguales uno del otro. Lo único común que pode-

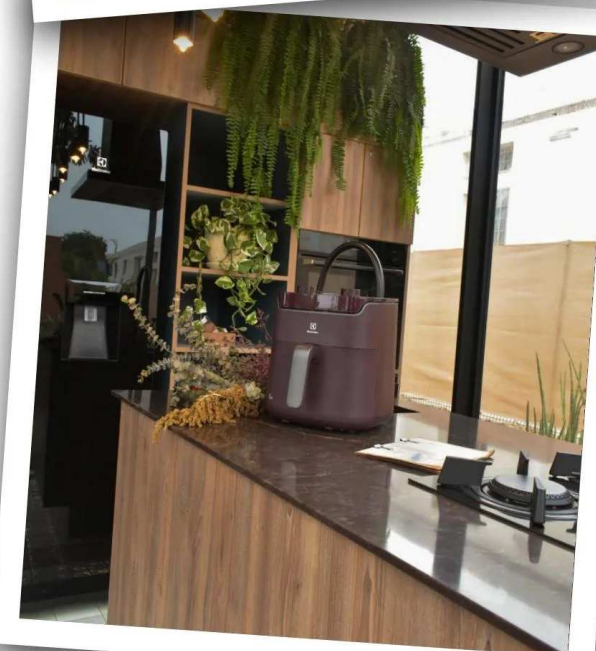


Para Claudia la distribución de un ambiente siempre será en base a gustos y colores del cliente.



mos observar en ellos es que Claudia siempre trata de “tumbarse las paredes”, literalmente hablando porque ella no ve el proyecto como solo el limitante de lo que le mandan. “Si me mandan a hacer una cocina, yo no solo veo el espacio de la cocina, sino también que hay en los costados, hay circulación, sala o balcón. ¿Qué existe alrededor como para darle la mejor versión de ese espacio bajo lo que el cliente busca”.

Como representante de Electrolux, ¿qué rol juega esta tradicional marca en la evolución del diseño del hogar y en la forma en que vivimos nuestros espacios hoy? Para Claudia Electrolux tiene un rol fundamental: acompaña nuestras rutinas con tecnología silenciosa, funcional y estéticamente cuidada. En Nido Abierto no buscó llenar el espacio de objetos, sino elegir aquellos que realmente suman a la vida diaria, sus productos no solo resuelven, también se integran con armonía y sensibilidad. Todo eso se potencia con aliados como ellos que entienden que el diseño es parte del bienestar. Pueden buscar el trabajo de Claudia en sus cuentas de instagram: @clauweis_ y @weistudioarq. //



LA PARADOJA de la vicuña

CUANDO LA FIBRA DE LOS DIOS VISTE A MILLONARIOS, PERO DEJA EN LA MISERIA A QUIENES LA ESQUILAN: ¿HASTA CUÁNDO EL PERÚ SERÁ ESPECTADOR DE SU PROPIO SAQUEO?

*POR CLAUDIA TORRES**

La historia de la vicuña en el Perú es la historia de un país que, por siglos, ha visto cómo su riqueza natural se convierte en lujo para otros y en pobreza para los suyos. La reciente indignación por las prácticas de Loro Piana, la marca italiana que vende sacos de \$30,000 hechos con la fibra más fina del mundo, es solo la punta del iceberg de una realidad mucho más profunda y dolorosa.

En las alturas de Lucanas, Ayacucho, los comuneros siguen practicando el “chaku”, esa ceremonia ancestral inca para esquila vicuñas, mientras soportan mareos y sangrados por la altitud. A cambio, reciben apenas \$280 por la fibra que, tras cruzar océanos, se convierte en el símbolo máximo del “lujo silencioso” en Nueva York y Milán. ¿Ironía? No. Es el resultado de un sistema diseñado para perpetuar la desigualdad.

Loro Piana, bajo el paraguas de LVMH, no sólo monopoliza la compra de la fibra en Lucanas: controla el precio, la narra-



tiva y hasta la esperanza de los comuneros. El mercado de la vicuña en Perú es un oligopsonio: muchos venden, pero solo uno compra. ¿Qué poder de negociación puede tener una comunidad aislada frente a un gigante global que se presenta como benefactor mientras exprime hasta la última hebra de valor?

Las leyes que alguna vez protegieron a las comunidades fueron erosionadas con decretos y favores. Durante el gobierno de Fujimori, se abrieron las puertas para que empresas privadas pudieran apropiarse de tierras y vicuñas, desplazando el derecho

ancestral de los pueblos a beneficiarse de su propio “oro” andino.

La respuesta de la empresa a las críticas es tan predecible como insuficiente: “hemos invertido en irrigación, educación e infraestructura”. Pero los datos y las voces de la comunidad cuentan otra historia: la pobreza persiste, la desigualdad se profundiza y la dignidad se esquila junto con la lana.

Legalmente, la comunidad de Lucanas tiene las manos atadas. Indecopi, fiel a la letra fría de la ley, sostiene que pagar

poco no es abuso de posición de dominio si no afecta la competencia. Así, la justicia se convierte en un espejismo, y la indignación en un grito ahogado en los Andes.

¿Qué hacer? Esperar que el mercado se autorregule es ingenuo. El Estado debe asumir un rol activo: fomentar la competencia, reducir barreras de entrada y, sobre todo, garantizar que el valor de la fibra de vicuña beneficie primero a quienes la producen. No basta con discursos sobre sostenibilidad y responsabilidad social; necesitamos políticas que devuelvan a las comunidades el control sobre su destino.

Como nota personal, debo decir que la paradoja de la vicuña no radica en el lujo en sí, sino en la capacidad y la injusticia que atraviesan su cadena de valor. El “lujo silencioso” puede y debe persistir, pero solo si es capaz de hablar con transparencia, la trazabilidad debe ser la nueva norma. De esta manera se garantiza que cada hebra de fibra esté respaldado por un sistema que respete los derechos y la dignidad de quienes la producen. Solo así, dejará de ser símbolo de saqueo y se convertirá en un verdadero orgullo nacional, donde el bienestar de los comuneros sea tan visible y valioso como el brillo de la prenda final.

Además, es fundamental reconocer que la vicuña no es solo un recurso económico, sino un patrimonio cultural y ambiental que debe ser protegido con un enfoque integral. La fibra de vicuña, por su rareza y calidad, tiene el potencial de transformar las economías locales si se establecen cadenas de valor justas y sostenibles. Para ello, es imprescindible fortalecer la organización comunal, mejorar la capacitación técnica en el manejo de la fibra y fomentar alianzas que permitan a las comunidades acceder directamente a mercados internacionales, evitando intermediarios que diluyen sus ganancias.

La transparencia en toda la cadena productiva debe ir acompañada de una certificación rigurosa que garantice la procedencia ética de la fibra, respetando los derechos de los pueblos originarios y promoviendo prácticas de esquila que



La transparencia en toda la cadena productiva debe ir acompañada de una certificación rigurosa que garantice la procedencia ética de la fibra de vicuña.

no comprometan la salud de los animales ni el equilibrio ecológico. Finalmente, la historia de la vicuña en el Perú debe ser contada con orgullo, no como una historia de explotación, sino como un ejemplo de resiliencia y potencial. Solo cuando el lujo que representa esta fibra fina se tra-

duzca en bienestar tangible para quienes la producen, podremos hablar de un verdadero desarrollo sostenible y de justicia social en los Andes peruanos.

**Directora del Estudio Torres Llerena y especialista en Fashion Law.*

**“TWISTED” Y
“RIPPLED”: LAS
TEXTURAS EN JOYERÍA
QUE DOMINARÁN
LA TEMPORADA CON
ELEGANCIA NATURAL.**

En un momento donde la moda apuesta cada vez más por el valor emocional, los detalles táctiles y la inspiración en la naturaleza, dos tendencias vienen creciendo y convirtiéndose en las preferidas para esta temporada del año: las texturas twisted y rippled.

Ambas tendencias, forman parte de la nueva colección Pandora ESSENCE, que llega a Perú con una propuesta que combina minimalismo escandinavo, diseño orgánico y un alto nivel de versatilidad. A continuación, exploramos por qué estas texturas están marcando la pauta en accesorios y cómo llevarlas para elevar cualquier look.

“TWISTED”: EL DINAMISMO DE LO IMPERFECTO

La textura twisted se inspira en las formas que deja el viento sobre la arena o en las ramas retorcidas de los árboles. Esta línea de diseño apuesta por superficies onduladas y en movimiento, que evocan fluidez, energía y espontaneidad.

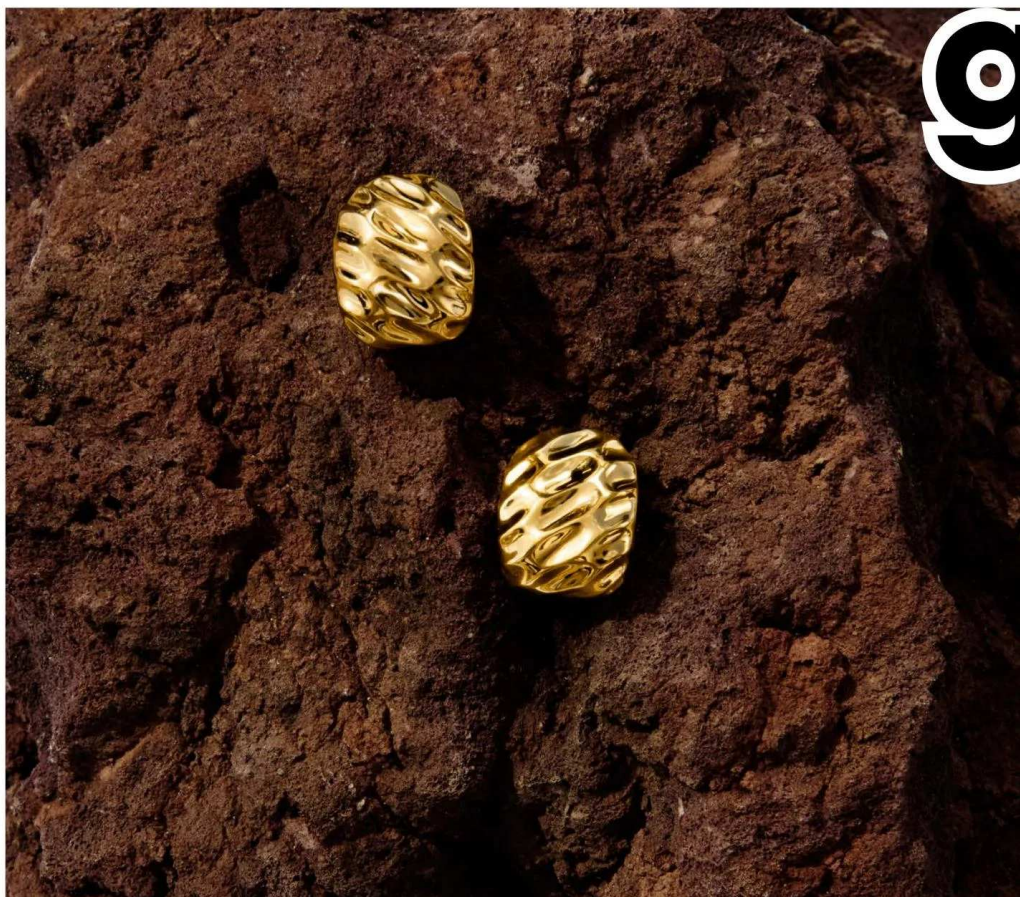
En joyería, se traduce en anillos con curvas elegantes, brazaletes envolventes y aretes con forma serpenteante, son ideales para combinar con estilos monocromáticos y gracias a su diseño limpio pero expresivo las convierte en piezas perfectas para el uso diario o para una ocasión especial. La textura twisted representa a quienes buscan salir de lo plano, a quienes encuentran belleza en lo cambiante.

“RIPPLED”: EL RITMO SERENO DEL MAR

Por otro lado, la textura rippled, que



Pandora propone usar varios anillos twisted junto a uno rippled como pieza central, o apilar brazaletes con ambas texturas.





PEQUEÑOS grandes detalles

imita el efecto del agua en movimiento, ofrece una superficie ondulada más orgánica y suave. Esta tendencia toma como referencia las olas y mareas del océano, proponiendo una conexión emocional con lo natural.

En las piezas de Pandora, la textura rippled se hace presente en anillos con formas irregulares, pendientes con volumen fluido y brazaletes que parecen esculpidos por el agua, perfectas para quienes buscan una estética más introspectiva y poética. Estas piezas encajan en looks con capas de ropa en tejidos nobles y realzan atuendos minimalistas con su brillo orgánico.

¿CÓMO LLEVARLAS ESTA TEMPORADA?

Ambas texturas se pueden combinar

entre sí para crear un estilo que refleje personalidad y movimiento. Pandora propone usar varios anillos twisted junto a uno rippled como pieza central, o apilar bracelets con ambas texturas para lograr una narrativa visual más rica.

Así mismo, se pueden combinar con joyería que tenga piedras de colores vibrantes y acabados metálicos como presenta Pandora Timeless, al evocar los tesoros ocultos del océano con motivos marinos que trae la colección Pandora Moments o usar una propuesta estética de charms mini colgantes, joyería con técnicas artesanales de piedras creadas en laboratorio y vidrio murano tallado en formas simbólicas y de animales de Pandora ME.

SOBRE PANDORA

Pandora es la marca de joyería más grande del mundo. Sus joyas, elaboradas a mano con materiales de alta calidad, ofrecen infinitas posibilidades de personalización, permitiendo que las personas expresen su estilo personal a través de sus piezas. Lo que comenzó como una pequeña tienda de joyería en Copenhague, Dinamarca, hace más de 40 años, hoy está presente en más de 100 países.

Pandora está comprometida con el liderazgo en sostenibilidad y elabora todas sus joyas utilizando únicamente oro y plata reciclados. Además, la compañía se ha propuesto reducir a la mitad las emisiones de gases de efecto invernadero en toda su cadena de valor para 2030. //

MODELACIÓN muscular

EMSCULPT NEO ES EL PRIMER Y ÚNICO PROCEDIMIENTO NO INVASIVO PARA HOMBRES Y MUJERES QUE TRATA SIMULTÁNEAMENTE EL MÚSCULO Y LA GRASA.

EMSCULPT NEO es la primera tecnología de modelación muscular que utiliza la radiofrecuencia para acelerar la circulación sanguínea y disminuir hasta un 30% el porcentaje de grasa en el cuerpo, consiguiendo, además, un aumento del 25% de masa muscular. Es el primer y único procedimiento de modelamiento corporal no invasivo que emite simultáneamente 2 energías: radiofrecuencia y energía electromagnética de alta intensidad. El resultado final es más reducción de grasa y desarrollo muscular que cualquier procedimiento Gold Standar en menos tiempo y por menos dinero.

¿CÓMO FUNCIONA EMSCULPT NEO?

EMSCULPT NEO es un tratamiento de remodelación corporal no invasivo que no requiere cirugía, agujas ni anestesia. El procedimiento se ejecuta de forma independiente una vez que se colocan los aplicadores y sigue el siguiente orden:

a) El calentamiento del músculo: La temperatura del músculo aumenta varios grados, de forma similar a lo que ocurre en una actividad de calentamiento antes de cualquier entrenamiento.

b) Contracciones supramáximas: Los músculos de la zona tratada son intensamente contraídos.





Emsculpt Neo es seguro para la mayoría de las personas, ya que no requiere intervención quirúrgica.

c) Pérdida de grasa: Poco después de que comience la terapia, la temperatura en las células grasas alcanza niveles que causan su daño permanente.

d) Post tratamiento: Las células grasas se eliminan lentamente del cuerpo y las fibras musculares tensas inician un proceso de crecimiento. Esto da como resultado la eliminación de grasa y la construcción de músculo.

¿QUÉ HACE A EMSCULPT NEO DIFERENTE DE OTROS TRATAMIENTOS?

A diferencia de otros dispositivos médico-estéticos que se centran únicamente en la quema de grasa, Emsculpt Neo proporciona simultáneamente el desarrollo muscular. Esta tecnología única es capaz de tonificar los músculos mientras quema la grasa, lo que la convierte en la única opción en su clase. Además, la actividad corporal estimulada continúa durante los 2-3 días posteriores al tratamiento. El objetivo principal es estimular los tejidos musculares y reducir la grasa corporal. Con solo 4 o 6 sesiones, se puede observar un desarrollo significativo en los músculos y una disminución del porcentaje de grasa.

ABDOMINALES MÁS FIRMES CON EMSCULPT NEO

El abdomen es una de las áreas del

cuerpo donde se acumula más grasa en el ser humano. Emsculpt Neo permite quemar grasa y desarrollar músculo en la región abdominal. Al aplicar el tratamiento en esta zona, se genera una actividad corporal equivalente a 20.000 abdominales. Desde la primera sesión, Emsculpt Neo garantiza la eliminación de la grasa acumulada en el abdomen y la estimulación de los músculos de esta región. Como resultado, se obtiene un abdomen más plano y firme.

BENEFICIOS:

Algunos de los muchos beneficios que se obtienen de EMSCULPT NEO

- 2 terapias en un solo procedimiento: La combinación de RF sincronizada y HIFEM+ provoca un doble efecto en los tejidos.

- Hasta 9 zonas corporales a tratar.

- Gracias a los 3 tipos diferentes de aplicadores, EMSCULPT NEO puede tratar las partes del cuerpo más difíciles de esculpir.

RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

Los resultados tangibles de Emsculpt Neo son visibles en un período de 2 a 4 semanas. En algunos casos, especialmente en personas con tejido adiposo más denso, puede llevar un poco más de tiempo.

Sin embargo, los cambios significativos pueden ser evidentes incluso después de la primera sesión, dependiendo de la estructura muscular del individuo. Los efectos del tratamiento pueden durar hasta un año.

Emsculpt Neo es seguro para la mayoría de las personas, ya que no requiere intervención quirúrgica y utiliza la actividad muscular para eliminar la grasa. Sin embargo, existen algunas contraindicaciones importantes a considerar. Las personas que tienen marcapasos, están embarazadas, tienen una infección activa o una herida abierta en el área de aplicación, o se han sometido recientemente a una cirugía no deben someterse a este tratamiento. Una de las ventajas más destacadas de Emsculpt Neo es que, después de la sesión, los pacientes solo sienten la sensación de haber realizado ejercicio físico intenso. No se requiere un período de recuperación y es posible retomar las actividades diarias sin dificultad.

Para más información o disfrutar del tratamiento Emsculpt Smart visita: Stetic Smart en sus sedes de Miraflores y Camacho o a través de su cuenta de IG: @stetic_smart. //

*EL DR. ESAUD VILLEGAS
RÍOS ES MÉDICO CIRUJANO
TITULADO DE LA
UNIVERSIDAD SAN MARTÍN
DE PORRES Y FUNDADOR
DE LA CLÍNICA DR. ESAUD
- TRASPLANTE CAPILAR Y
MEDICINA ESTÉTICA Y DE
AESTHCAP ACADEMY. HOY EN
DÍA ES UNA CONSOLIDADA
FIGURA PERUANA DEL
TRASPLANTE CAPILAR A
NIVEL INTERNACIONAL.*

POR OMAR AMORÓS

Durante el mes de abril se realizó el 8° Workshop WFI 2025 en Sao Paulo – Brasil, donde se realizaron una serie de congresos sobre trasplantes capilares y en donde La Nueva Sociedad Brasileira de Cirugía Capilar, una de las más importantes a nivel internacional invitó como participante al Dr. Esaud Villegas, el único peruano integrante. Esta participación fue uno más de los pilares en su incansable preparación con el objetivo de brindar a los pacientes de su clínica las últimas técnicas y tratamientos en restauración capilar.

EL PERUANO MÁS RECONOCIDO

La Nueva Sociedad Brasileira de Cirugía Capilar le extendió una invitación directa al Dr. Esaud Villegas para pertenecer a la misma, siendo el único peruano miembro de este prestigioso grupo formado únicamente por expertos en trasplante capilar.

Brasil es uno de los países cuna de las técnicas y del uso de instrumentos en trasplante capilar, y que el Dr. Esaud sea parte de La Nueva Sociedad Brasileira de Cirugía Capilar es un reconocimiento al avance que tiene como referente de la restauración capilar en el mercado peruano, hecho que podemos ver constantemente en sus redes sociales. Y si bien existen otros exponentes de la cirugía capilar en el Perú es el más reconocido doctor peruano en el trasplante a nivel latinoamericano.



Con el Dr. Emorane Lupanzula.



Con el Dr. Renan Brigante.



Con el Dr. Alan Wells.



Con el Dr. Koray Erdogan.

REFERENTE DE LA Salud capilar

En este congreso internacional de trasplante capilar participaron los más grandes exponentes de técnicas capilares de Brasil y del mundo. Entre ellos: el Dr. Koray Erdogan, referente del trasplante capilar en Turquía, quien creó los Keep, implantes que se usan en la clínica Dr. Esaud. También el Dr. Emorante Lupanzula, eminencia de Bélgica, el primer maestro del Dr. Villegas. El Dr. Renan Brigante, referente de Brasil, maestro en la técnica Fue long en toda América Latina y el también brasileño Dr. Alan Wells, presidente de la nueva Sociedad Brasileña de Cirugía Capilar.

RESULTADOS A CORTO PLAZO

El paciente de una técnica u operación de trasplante capilar de la clínica Dr. Esaud es paciente y constante porque sabe que el Dr. Esaud Villegas es el único médico encargado de las cirugías, garantizando así una correcta evaluación del inicio, un procedimiento impecable y bien diseñado, además del seguimiento correspondiente a su caso un año.

“Un trasplante capilar se hace evidente cuando no hay arte, cuando no hay precisión en la angulación y dirección, cuando no hay detalles. Y estas son cualidades que se consiguen con los años de experiencia y cuantas más cirugías realices. Porque no son cosas que se consiguen solo con realizar un curso, sino con cirugía tras cirugía. Recuerden que el talento no basta, es el entrenamiento y capacitación constante lo que nos permite crecer como profesionales”, nos refiere el experto.

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE PRIMERA

La clínica Dr. Esaud cuenta con los mejores instrumentos para realizar el trasplante capilar, lo que traduce en una gran inversión para generar una gran experiencia y un mejor resultado porque son equipos y herramientas de primera calidad que brindan al paciente la mejor seguridad. “Yo no regalo mi trabajo, porque yo sé lo que ofrezco porque lo que yo puedo garantizar son resultados, y eso es algo que muy pocos hacen. Eso es algo en que queremos diferenciarnos”, nos menciona el Dr.

El talento humano es el mejor porque las capacitaciones al equipo de trabajo como las del propio Dr. son constantes para siempre brindarle lo mejor a nuestro público, cuya mayor parte son recomendaciones, amigos o familiares de alguien que ya se hizo algún tratamiento. Estos son la mayor parte de pacientes que seguimos operando. Aquí se cumple la mayor publicidad, el boca a boca.

MÁS DEMANDA MÁS OPCIONES

Las personas que se atienden en alguna clínica de trasplante capilar a nivel nacional ha aumentado porque el número de opciones de lugares, tratamientos y precios es variada, pero los resultados también son variados llegando a ser adversos. Pero en la clínica Esaud sigue contando con su única sede: Av. Tomas Marsano 2403, Surquillo, para mantener la calidad de tratamientos y cirugías realizadas por el propio Dr. Esaud. Así que tu cabeza y cabello siempre estarán en buenas manos. Para citas pueden comunicarse al 990056232 o escribir al info@dresaud.pe. Más información en: <https://dresaud.pe/> //

¿EN QUÉ PARTE ESTÁ CUEVA?



IVLEV

El mejor 10 que vi fue julio César Uribe. Sin embargo reconozco que Teófilo Cubillas es el más importante de la historia del fútbol peruano. Cuando Perú clasificó a Rusia 2018, hubo voces que ubicaban a Christian Cueva en una selección ideal de todos los tiempos. Me parecía una irreverencia compararlo con los dos primeros, pero hoy a sus 33 años, trataré de hacerlo.

Cueva fue el 10 del Sao Paulo y Santos. Dos históricos equipos brasileños. Esa misma camiseta la lució Kaká y Juninho en el primero y Pelé en el segundo. En ese sentido ya superaría por lo menos al "Diamante" pues su club más importante en el extranjero fue Udinese de Italia y las Américas de México y Colombia.

El "Nene" jugó en Porto de Portugal. Equipo más importante del país lusitano y doble campeón de la Champions. Si bien, no estuvo en una de las cinco grandes ligas de Europa, aun así, me parece que supera a Cueva en este aspecto.



En cuando a tantos Cubillas es imbatible. Anotó en toda su carrera a nivel de clubes 327 y con la selección otros 26. Pero tiene un plus, porque en la temporada 75-76, anotó 36 veces en 38 partidos con el Porto, es decir el equipo más importante de su trayectoria. Julio César Uribe hizo 158 dianas. Su mejor cifra la alcanzó con Cristal 86, no con algún equipo extranjero. Cueva está muy por debajo de los dos en cuanto a goles. Solo lleva 78 a nivel de clubes, y en cuanto a asistencia, también está por detrás de los dos con 76. Cubillas generó por ejemplo 230 pases de gol.

En cuanto al juego, Cueva presenta cierta habilidad y técnica. Pero no supera a Uribe por ejemplo en el uno contra uno o a Cubillas en los tiros libres. Quizás en los pases en primera, Cueva está para discutirlo, pero en el resto de elementos no. Ni siquiera en fuerza o velocidad. Incluso creo que tampoco llega a superar a Roberto Palacios en un podio imaginativo. El "Chorrillano" con su poco peso y talla, era capaz de enfrentar a las defensas más duras del continente y con la selección siempre daba algo más. En cuanto a estética de goles, Roberto está para el primer lugar, sin ser más que Uribe o Cubillas. También podría comparar a Cueva con Carlos "Kukín" Flores. El porteño creo que era más técnico, pero por su falta de físico no lo pongo en la lista.

En la década de los 80' cuando el fútbol era mucho más inspiración y menos táctico, vi en el balompié peruano jugadores en esa posición con mucho talento y fantasía. En Universitario me acuerdo de Carlos Palacios que, por casi las mismas circunstancias de Flores, no pudo estar en una selección.

POR IVLEV MOSCOSO
COMENTARISTA DE
RPP Y CATEDRÁTICO.
EDITOR DE DEPORTES
EN VARIOS DIARIOS.
COMENTARISTA
EN PROGRAMAS
NACIONALES E
INTERNACIONALES.
DIRECTOR DEPORTIVO
DE CPN RADIO Y
EDITOR DE LA REVISTA
DON BALÓN PERÚ.

EMSCULPT neo®

¡ELIGE LA ORIGINAL!
NO TE EXPONGAS



Come



Aumenta



Duerme



Repite

MENOS

Grasa

MÁS

Músculo

25 000
ABDOMINALES

30^{mins}



ANTES

DESPUÉS



ANTES

DESPUÉS

CONTÁCTANOS Y
RESERVA TU CITA



957 163 332

Nuestras 3 sedes

Miraflores / Lima Norte / Camacho

@steticsmart

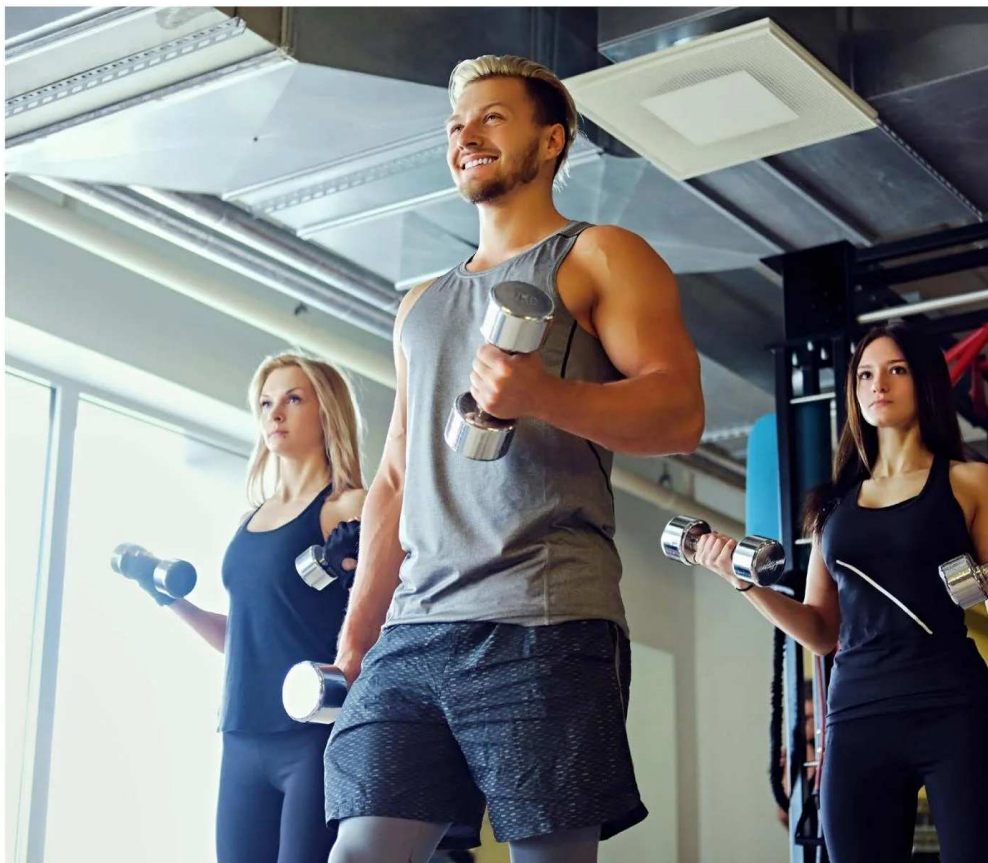
www.steticsmart.com.pe

DURANTE LOS MESES FRÍOS, EL CUERPO REQUIERE MÁS ENERGÍA PARA MANTENERSE CALIENTE, LO QUE INCREMENTA EL GASTO CALÓRICO, ESTO FACILITA UN ENTORNO PROPICIO PARA EL CRECIMIENTO MUSCULAR.

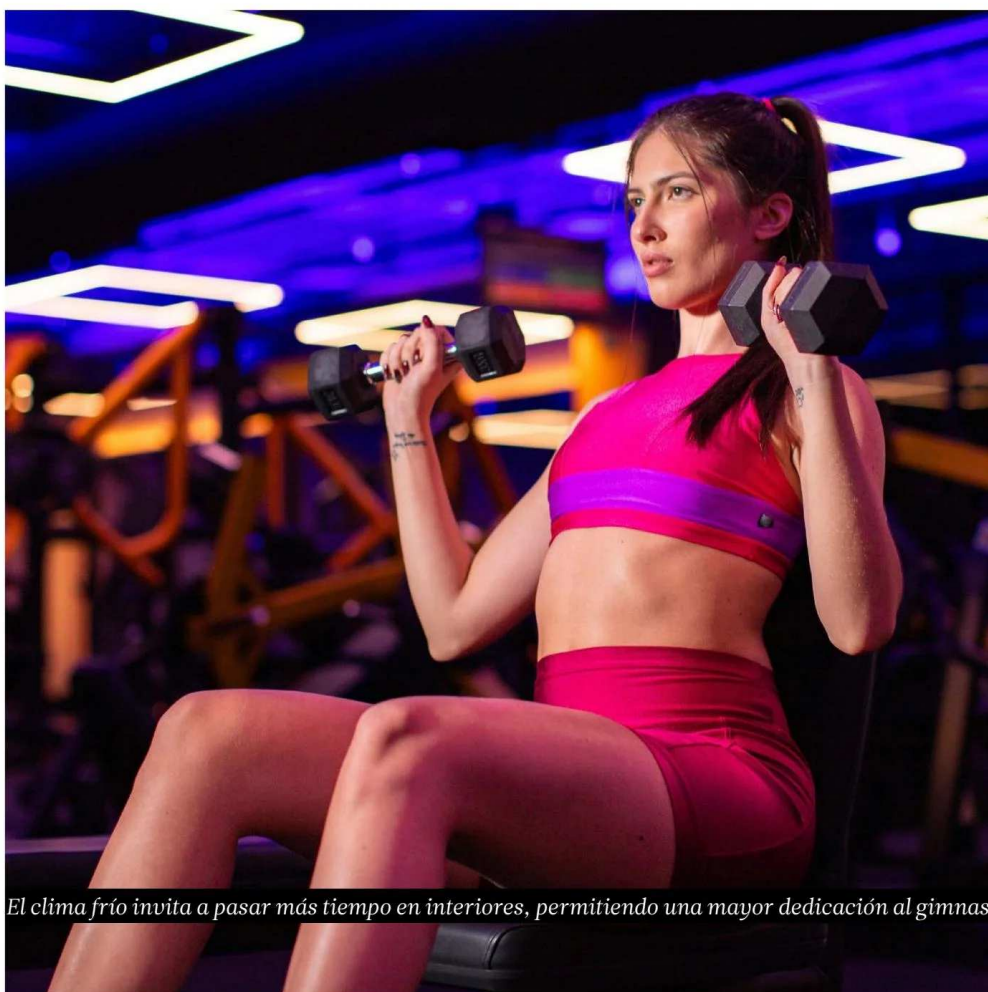
Con la llegada del clima frío en el mundo fitness, surge la oportunidad para aquellos que buscan mejorar su físico y aumentar su masa muscular. Esta época es excelente para enfocarse en ganar volumen gracias a las condiciones que permiten entrenamientos más intensos y una dieta rica en nutrientes. Durante los meses fríos, el cuerpo requiere más energía para mantenerse caliente, lo que incrementa el gasto calórico, es decir la cantidad de calorías que se queman durante el día, esto facilita un entorno propicio para el crecimiento muscular. Además, el clima invita a pasar más tiempo en interiores, permitiendo una mayor dedicación al gimnasio y a la planificación de una buena alimentación.

Sin embargo, una de las preocupaciones comunes durante la fase de volumen es la ganancia de grasa junto con el músculo. Para evitar esto, es importante controlar el superávit calórico, lo que implica que la ingesta adicional de calorías provenga de fuentes saludables y equilibradas. Consumir proteínas de alta calidad es crucial para la reparación y crecimiento muscular, mientras que los carbohidratos complejos y las grasas saludables proporcionan energía sostenida. Además, combinar una rutina de fuerza con ejercicios cardiovasculares moderados puede ayudar a maximizar los resultados y evitar la ganancia de grasa. Para lograr un aumento de masa muscular sin acumular grasa, es crucial seguir estos consejos:

- **Entrenamiento de fuerza:** Incorpora ejercicios compuestos como sentadillas, peso muerto, press de banca y dominadas, que trabajen múltiples grupos musculares. Utiliza



MÁS MÚS



El clima frío invita a pasar más tiempo en interiores, permitiendo una mayor dedicación al gimnasio.



SCULO en invierno

cargas pesadas y realiza series de bajas repeticiones (6-8 repeticiones) para maximizar la hipertrofia muscular. Asegúrate de aumentar gradualmente la carga para estimular el crecimiento continuo de los músculos.

- **Nutrición adecuada:** Consume una dieta equilibrada con un enfoque en proteínas de alta calidad, como carnes, pescado, huevos, lácteos y legumbres, para apoyar la reparación y el crecimiento muscular. Incluye carbohidratos complejos, como avena, arroz integral, y papas, para proporcionar la energía necesaria para los entrenamientos intensos.

- **Descanso y recuperación:** Duerme entre 6-8 horas cada noche, ya que el sueño es fundamental para la recuperación y el crecimiento muscular. Incorpora días de descanso en tu rutina de entrenamiento para permitir que los músculos se reparen y crezcan. Considera técnicas de recuperación activa como el estiramiento, el yoga o los masajes, que pueden ayudar a reducir la tensión muscular y mejorar la circulación sanguínea.

- **Monitoreo regular del progreso:** Mantén un registro detallado de tus entrenamientos, incluyendo los ejercicios, series, repeticiones y pesos utilizados. Lleva un diario de alimentos para asegurarte de que estás

consumiendo las calorías y macronutrientes necesarios para tu objetivo. Realiza evaluaciones periódicas de tus cambios corporales a través de fotos, mediciones de circunferencia y análisis de composición corporal.

¿EL EJERCICIO AYUDA A PREVENIR EL RESFRIADO Y LA GRIPE?

También con la llegada del invierno, el riesgo de resfriados y gripe aumenta significativamente. Las bajas temperaturas y el aumento de la humedad crean un entorno propicio para la proliferación de virus. En este contexto, el ejercicio regular emerge como una herramienta poderosa para mejorar la salud y la resistencia a enfermedades. La actividad física desempeña un papel crucial en la protección contra diversas enfermedades, ya que fortalece del sistema inmunológico. Según una reciente investigación realizada por la Harvard Medical School revela que el ejercicio moviliza células inmunitarias, especialmente las células T reguladoras (Tregs), que ayudan a reducir la inflamación y mejoran la capacidad del cuerpo para combatir infecciones, los resfriados y la gripe. Aquí algunos consejos prácticos para seguir entrenando:

- **Vestimenta adecuada y cambio de**

ropa: Opta por ropa en capas que puedas quitarte a medida que entres en calor. Lleva siempre una toalla para secarte el sudor durante y después del ejercicio.

- **Rutinas indoor:** Aprovecha las instalaciones de gimnasios para mantener tu rutina de ejercicios sin preocuparte por el clima exterior.

- **Ejercicios de calentamiento:** Incluso en un entorno controlado como el gimnasio, los músculos pueden estar más rígidos debido a las bajas temperaturas exteriores. Un buen calentamiento aumenta gradualmente la temperatura corporal y mejora el flujo sanguíneo hacia los músculos, haciendo que sean más flexibles y eficientes.

- **Prueba entrenamientos en Intervalos de Alta Intensidad (HIIT):** Estos entrenamientos consisten en breves períodos de ejercicio intenso alternados con descansos, lo que no solo quema calorías rápidamente, sino que también aumenta el metabolismo durante horas posteriores al ejercicio.

- **Actividades grupales variadas:** Participa en clases grupales para mantener alta la motivación y trabajar diversos grupos musculares. Esta variedad te ayudará a mantener el hábito de entrenar de manera constante y efectiva. //





CHILE, país hermano

COMO LO DESCRIBE PABLO NERUDA LOS CHILENOS COMPARTEN EL AMOR POR SU TIERRA. POR ELLO NOS INVITAN A CONSTRUIR VÍNCULOS MÁS ALLÁ DE LAS DISTANCIAS Y MUY LEJOS DE LOS PREJUICIOS DEL PASADO CON LOS PERUANOS.

TEXTO Y FOTOS JULIO CÉSAR TORRES MORALES

Visitar Chile es descubrir un país con una identidad muy marcada, de gente cordial, muy cercana y amable. Tan así que debido a la gran migración de peruanos, han dado cobijo, saboreado y ahora adoptado a nuestra rica gastronomía y la disfrutan tanto como nosotros. Según datos oficiales en Chile existen aproximadamente dos mil restaurantes de comida peruana.

Descubrir o redescubrir Santiago, la multifacética capital de Chile, cosmopolita, moderna y audaz, siempre es una aventura interesante. Esta vez mi viaje ha sido una experiencia casi nueva, diferente, en una ciudad que te conquista y que cautiva por sus diversos panoramas tanto sociales y culturales, con esa versatilidad que la caracteriza.

CHILE PERUANIZADO

Esta vez me sorprendí con una oferta gastronómica de primer nivel de comida pe-

ruana y también chilena. También por la agitada vida nocturna en sus múltiples barrios, (vale recalcar que es una de las ciudades más visitadas del hemisferio sur). Quiero hacer hincapié a nuestra gastronomía peruana, que goza de una gran aceptación de todos los chilenos porque existe una gran variedad de restaurantes de todos los niveles en Santiago y en el resto del país donde puedes disfrutar de los deliciosos platos peruanos como si estuvieras en el Perú.

Hicimos un recorrido por los más importantes restaurantes peruanos en Santiago como el ALTO AJI SECO en las Condes -uno de los más exclusivos barrios de Santiago-, el AJI SECO DEL MAR en el hermoso balneario de Viña del Mar, los peruanísimos SUMAK ÑUSTA en la comuna de Buin y en la de Santa Cruz y el restaurante ICA también en Las Condes.

DE CHILE PARA EL MUNDO

También no podíamos dejar de visitar un restaurante chileno: DONDE DARIO (comu-



Plaza de Armas de S

na de Buin), de comida regional, cálida y deliciosa. Además conocimos las impresionantes bodegas vitivinícolas de COUSIÑO MACUL; y en Valparaíso un hotel boutique espectacular AYCA LA FLORA. Todo esto gracias a JET SMART, ¡la aerolínea que te acerca a la felicidad! Te mencionaré algunos lugares imprescindibles que debes visitar en Santiago de Chile:

- Cerrito de Santa Lucía, un gigantesco parque ubicado en el corazón de Santiago con una vista espectacular de toda la ciudad.

- Cerro San Cristóbal, hermoso parque en medio de la ciudad, en cuya cima

se encuentra el monumento a la Virgen de la Inmaculada Concepción y una pequeña capilla. También la vista desde allí es impresionante, cuenta con múltiples atractivos entre los cuales se encuentra el acceso al teleférico con tres estaciones.

- El barrio Bellavista, es la zona bohemia, ideal para disfrutar de la gastronomía y del arte con centros culturales. Uno de los más importantes, es el museo La Chascona, una de las casas del poeta chileno Pablo Neruda donde se realizan diversas actividades culturales.

- Plaza de Armas de Santiago situada en el kilómetro 0, es un símbolo de la so-

ciudad actual de Chile, donde plasma su diversidad. Allí encontramos la hermosa catedral, edificios históricos, artistas callejeros, pintores, músicos, jugadores de ajedrez. Aquí se concentra sus diferentes raíces y la mezcla del presente y pasado.

- Museo de la memoria, dedicado a conmemorar las víctimas de las violaciones a los derechos humanos durante la dictadura militar de Augusto Pinochet.

- El Costanera Center, es un complejo arquitectónico donde se sitúa el rascacielos más alto de Latinoamérica con 62 pisos y en donde hay un mirador en el cual se puede observar Santiago en todo su esplendor.



Vista panorámica de la ciudad de Santiago.



Santiago. A la vista la famosa calle de los peruanos.

MÁS ALLÁ DE SANTIAGO

Valparaíso: La distancia entre Valparaíso y Santiago es de aproximadamente 120 km por carretera, en autobús, el viaje suele tomar alrededor de 1 hora y 40 minutos. Llamada también la “Joya del Pacífico” es una particular y hermosa ciudad portuaria asentada sobre diferentes cerros que conforman una especie de anfiteatro natural rodeado de barcos, lanchas y caletas del puerto de Valparaíso con casas a desnivel pintadas de muchos colores que le dan un ambiente muy pintoresco lleno de una cultura bohemia e industrial. Bordean la ciudad edificios centenarios, muchas escaleras públicas y hermosos funiculares, además de museos casi frente al mar. Punto aparte la casa museo de Pablo

Neruda “La Sebastiana” con una vista panorámica de todo Valparaíso.

Viña del mar es uno de los lugares más hermosos y turísticos cerca de Santiago, (aproximadamente a 20 minutos de Valparaíso) conocida también como Ciudad Jardín, pertenece a la región de Valparaíso y es mundialmente conocido por El Festival internacional de la canción de Viña del mar, que se realiza en la famosa Quinta Vergara. Viña es un lugar que le tengo gratos recuerdos y anécdotas, como el que estando lleno de entusiasmo solicité al personal del recinto estar en el escenario y me permitieron subir a la famosa plataforma y recorrerla, fue una gran experiencia. //



Valparaíso, ciudad portuaria.



AYCA LA FLORA, refugio natural

EN EL CORAZÓN DE LA BELLA Y ENIGMÁTICA CIUDAD DE VALPARAÍSO, PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD EN CHILE, SE IMPONE A LA VISTA EL HOTEL BOUTIQUE AYCA LA FLORA, UN PARAÍSO EN MEDIO DE LOS COLORIDOS CERROS QUE RODEAN AL PUERTO DE ESTA MÁGICA Y POÉTICA CIUDAD.

TEXTO Y FOTOS POR OMAR AMORÓS.

Este maravilloso hotel está situado entre los cerros y la parte baja de la ciudad a lo largo del mar, encima de las antiguas instalaciones del diario El Mercurio y a pocos metros del mirador Paseo Atkinson. Ayca La Flora ocupa una bella casa restaurada de principios del siglo XX en el moderno anexo de estilo industrial, situados en el centro del casco antiguo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Si bien es cierto llegar a las instalaciones no es difícil, sí toma su tiempo, sobre todo si se llega por primera vez. Pero bien vale la pena el esfuerzo que se haga para llegar porque será muy bien recompensado con la bella vista del idílico jardín que lo rodea que nos da la bienvenida a este oasis.

VIDA Y ALMA DE AYCA

Anne y Alex, forman la sólida pareja alemana-chilena, padres de la criatura. Ellos son alma, corazón y vida como diría un vals peruano (Perú forma parte de esta historia porque ellos se conocieron en nuestro país), de este refugio porteño, en donde decidieron plasmar sus sueños combinando la precisión alemana con el encanto latinoamericano, representado en Alex, un paisajista chileno (profesional que se dedica a diseñar, planificar y construir espacios exteriores, como jardines, parques y plazas, con el objetivo de crear entornos estéticamente agradables y funcionales) que trabajó muchos años en territorio peruano.

Alex ha vivido más de 30 años en Perú, es economista agrícolista de la universidad Agraria, tiene hijos peruanos. Ha vivido más en tierras peruanas que en Chile –según sus propias palabras– y cuando conoció a Anne, él se encontraba en un proyecto hotelero en Puerto Maldonado y ella llegaba como huésped al hotel donde trabajaba. El amor surgió a primera vista y desde ese entonces no se han separado y han seguido juntos haciendo realidad sus sueños. Se intercambiaron correos y estuvieron en contacto; así poco a poco descubrieron que ambos tenían un espíritu aventurero, que los llevó por varios países, pero siempre tuvieron el ideal de encontrar un lugar donde refugiarse del mundanal ruido de las ciudades. Un buen día, un amigo profesor de turismo en Alemania les sugirió hacer algo en Valparaíso.

CONCEPTO "BOUTIQUE"

En Ayca La Flora, Alex siempre de la mano de Anne pudo plasmar sus dos pasiones y estudios, la jardinería y la hotelería. Todo el hotel boutique (alojamiento elegante y exclusivo con un ambiente íntimo, diseño único y servicio personalizado) es fruto de trabajo de las manos (literal) de ambos. Cada rincón ha sido diseñado y rediseñado con amor y pasión. El huésped se puede dar cuenta de ello en cada ambiente, cada detalle, cada flor. El hotel está construido conservando la estructura y diseño (interiores y exteriores) de una casa de estilo georgiano americano de tres pisos que data de 1945 y que consta de seis habitaciones; las cinco restantes se encuentran en una parte construida a semejanza y en homenaje al desaparecido ascensor llamado Esmeralda en el famoso paseo Atkinson.

Cada habitación es diferente a la otra, cada una tiene nombre de planta, algunas propias de Chile y otras no como la salicornia, el ají, el copihue. La idea del hotel boutique con la temática botánica ya la tenían desde un principio. Desde que buscaron el lugar idóneo para implementarlo, y conforme se iba haciendo realidad se

añadían los detalle de las cosas que conforman el mobiliario tanto de las habitaciones como de todo el hotel en general.

CADA DETALLE SALTA A LA VISTA

Alex no quería que esto fuese un museo hecho por ellos mismos porque la cosas antiguas que fueron descubriendo con la remodelación de la casona antigua o las que fueron adquiriendo en el camino para complementar el estilo han asumido una nueva vida, decorativa, pero útil. “Tuvi-mos muchas cosas en el proceso de re-construcción y formación del hotel, pero ellas mismas buscaron su lugar, a donde querían ir”, nos cuenta con emoción la carismática Anne.

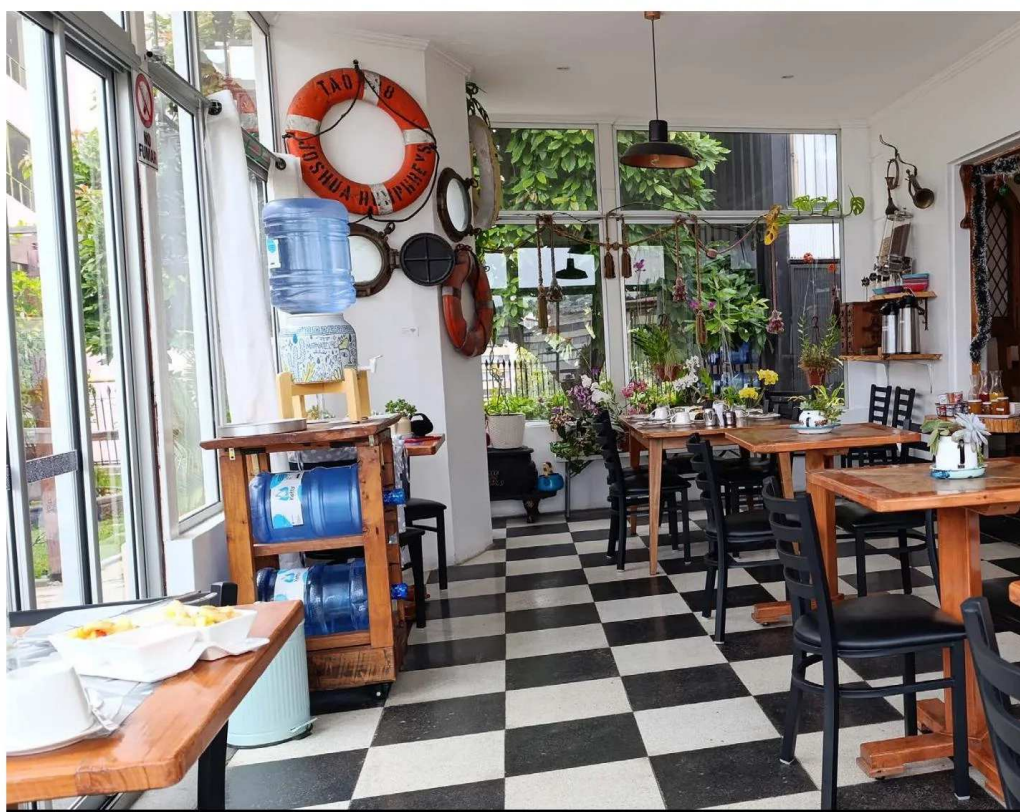
Cada rincón del recinto tiene su propia historia, desde las cornisas que adornan ventanas, puertas y muebles rescatados de edificios abandonados, lavamanos de bronce pertenecientes a gitanos; muebles de ciprés, vitrales de iglesias, marcos de bronce comprados en mercados de antigüedades, etc. También cada ambiente, oficina de administración, recibidor, sala de estar, comedor y terraza están llenos de objetos, que son un deleite para cualquier coleccionador: adornos, piedras, botellas, cuadros con mapas y fotografías y por su puesto plantas y flores.

LA NATURALEZA EL MEJOR HUÉSPED

Ayca se formó sobre las bases de un terreno y un recinto reutilizado, se construyó con algunos materiales reciclables que generan con su segunda vida: sustentabilidad. Así no dañan el medio ambiente y las futuras generaciones pueden tener un buen lugar, un buen planeta para vivir. Además, Anne y Alex aprovechan –literalmente– lo que han sembrado; de los frutos de su huerto se sacan frutas, se hacen jugos, mermeladas, kekes. Además se fabrican jabones orgánicos y botellas de aluminio que no hacen más que afirmar la convicción de ambos en su compromiso con el cuidado de la vida.

EL CORNELIO

Es el terreno que le pertenece a estos dos locos amantes de la naturaleza, Alex y Anne donde incentivan el turismo vi-



Cada rincón de Ayca La Flora tiene su propia historia, desde las cornisas que adornan ventanas, puer-



as y muebles rescatados de edificios abandonados.



Ayca La Flora, es un lugar bello que pudimos descubrir y disfrutar en Valparaíso - Chile.

vencial y enciman reforestan, cuidando el medio ambiente que los rodea. El Cornelio es una albergue en medio de un bosque esclerófilo endémico con árboles típicos chilenos, desde la palma chilena (en peligro de extinción) hasta los boldos y los quillayes. Esta extensión de tierra desemboca en el lecho del río Carrizo con sus formaciones rocosas.

La pareja ha desarrolla un tour para todos los huéspedes de Ayca La Flora y para todo aquel que desee. Una caminata rodeados de bella naturaleza y rica flora en medio de dos cordilleras que llegan a un recinto especial y escondido en donde encontrarás esa paz que tanto anhelas y donde se pueden degustar las empanadas que se hornean en horno de barro

tradicional y además acompañarlas con vino chileno.

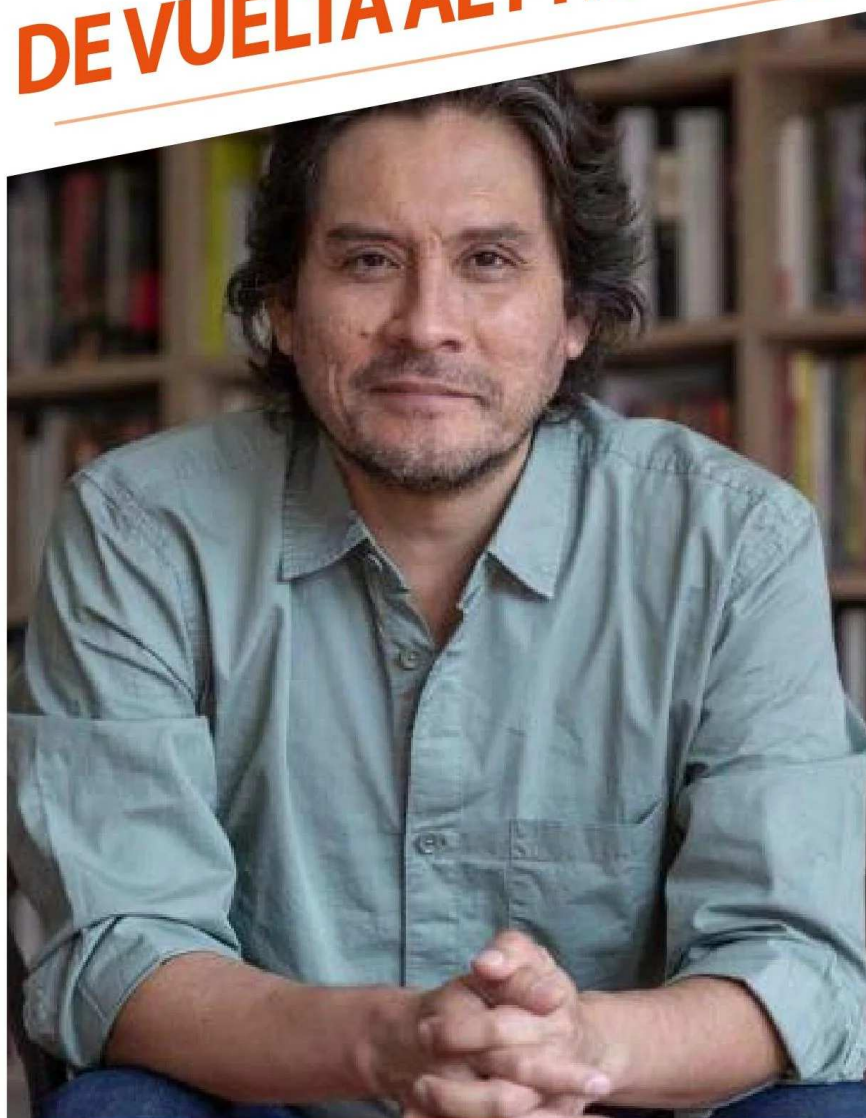
ENCUENTRA ESTE PUNTO IDÍLICO

Ayca La Flora, es un lugar escondido que pudimos descubrir y disfrutar en Valparaíso y qué se tiene que visitar si vas a Chile. Un lugar mágico, ideal para pasar días tranquilos y noches sofisticadas y sobre todo un espacio para llenarte de buena energía.

Infórmate más a través de:

www.laflora-valpo.com/es/
Facebook: www.facebook.com/AYCA.LA.FLORA#
Instagram: www.instagram.com/ayca.laflora.valparaiso/
WhatsApp: +56 9 7972 5193.

JEREMÍAS GAMBOA DE VUELTA AL PRINCIPIO



En la más reciente novela del escritor Jeremías Gamboa, un hombre de treinta y tres años regresa a su país, el Perú, sintiéndose un náufrago: no tiene pareja, amigos, dinero ni trabajo, y tampoco la menor idea de hacia dónde dirigir su vida; solo atinó a refugiarse en casa de su madre en el barrio de su infancia, de donde salió tiempo antes jurando que jamás volvería.

Ese retorno supone para este hombre un viaje a las luces y sombras de la memoria. Así, la aparición de un amigo del pasado, y con él la profesora que les enseñó a leer y escribir, produce un torbellino de revelaciones dolorosas que irá desatando su nudo interior: los fantasmas del origen, el terror del país en el que creció, la experiencia de la precariedad en la escuela pública, y más allá, los padecimientos de la vida rural andina y el descubrimiento de las brechas sociales y raciales.

Por eso "El principio del mundo" es un doloroso tratado de la memoria personal y familiar, una cruda radiografía del Perú de los últimos años; también un tributo conmovedor -y justo- a la tarea crucial de los maestros y una carta desesperada de amor a la madre. Con esta nueva novela ambiciosa y compleja, Jeremías Gamboa expande su particular universo literario, del cual he podido conversar en algunas ocasiones y con el cual el autor siempre tiene algo que aportar.

Respetemos el esfuerzo de escribir una obra de tal magnitud, que no es tarea fácil, (y eso lo sabemos los que de alguna u otra forma escribimos) y si se desea dense una oportunidad de leer para que después pueda opinar con base. Ya de venta en librerías.

LECTURA
OBLIGADA



S/ 119⁰⁰

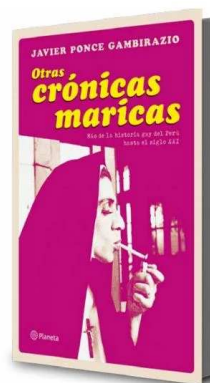
El padre en escena

Sarah Blaffer Hrdy

Año: 2025

Editorial: Capitán Swing - Ensayo

Nº pág: 520



S/ 80⁰⁰

Otras crónicas maricas

Javier Ponce Gambirazio

Año: 2025

Editorial: Planeta

Nº pág: 240



S/ 40⁰⁰

Los paraísos artificiales

Charles Baudelaire

Año: 2025

Editorial: Octógono Ediciones

Nº pág: 168

“Si
emociona
pensarlo,
imagínate
hacerlo”.

MR

Mario Ramos

981417065

@marioramosjulca

mrmrjulca@hotmail.com

Mario Ramos - Diseñador de Interiores

TECNOLOGÍA DESDE LOS 60

Vivimos tiempos donde la tecnología avanza a pasos agigantados, por lo que aprender a manejar teléfonos inteligentes, computadoras o navegar por internet podría parecer un reto insalvable para mujeres mayores de 60 años, es decir en la "Edad dorada", pero para su tranquilidad, en cada clic, mensaje enviado o videollamada, existen historias de superación, valentía y ganas de seguir conectadas al mundo. Para muchas mujeres en sus seis décadas, acercarse a la tecnología es abrir una puerta a nuevas oportunidades, a la independencia comunicacional y, sobre todo, a la compañía. No es raro escuchar historia de abuelas que, gracias a un curso de WhatsApp o Facebook, se reencontraron con familiares lejanos, amigas del colegio y personas que comparten sus mismos intereses o descubrieron el placer del aprendizaje diario.



Pero este camino no está libre de obstáculos. Muchas mujeres mayores crecieron en un mundo donde las computadoras no existían, y ahora se enfrentan a pantallas llenas de iconos desconocidos. El miedo a equivocarse, la vergüenza de preguntar, o la falta de alguien que tenga paciencia para explicar, son barreras reales. Además, factores como el nivel educativo, los ingresos o el simple hecho de vivir en una zona rural pueden dificultar aún más el acceso a dispositivos y a internet (ONU, CEPAL, 2022).

A pesar de todo, cuando tienen la oportunidad y el apoyo adecuado, las mujeres mayores demuestran una capacidad de aprendizaje y una resiliencia admirables. En un estudio reciente, quienes participaron en talleres de alfabetización digital no solo aprendieron a usar la tecnología, sino que también ganaron confianza en sí mismas, ampliaron su círculo de amistades y sintieron que podían seguir aportando y aprendiendo (Opción, 2022).

Actualmente la tecnología es una herramienta para mantener la mente activa, para informarse sobre salud, para entretenerse y, sobre todo, para no sentirse solas. Muchas cuentan con orgullo cómo ahora pueden hacer videollamadas con sus nietos, buscar recetas nuevas o incluso participar en grupos de lectura online. Cada pequeño logro es una gran victoria.

Para que este proceso sea exitoso, es fundamental que los programas de formación sean pacientes, prácticos y adaptados a sus ritmos. La empatía, la repetición y el acompañamiento son claves. Además, es importante derribar el mito de que la tecnología es solo para los jóvenes: las mujeres mayores pueden y quieren aprender, y su experiencia de vida les da una perspectiva única para aprovechar lo digital (Emancipatic, 2024). Por eso, si tu edad empieza con los números 6, 7 u 8, no te quedes, que para aprender no hay edad, ni barrera que valga...



MILY

MILY BARBA
LICENCIADA EN
COMUNICACIÓN
SOCIAL DE LA UNMSM,
CON MAESTRÍA EN
EDUCACIÓN.
PERIODISTA CON
EXPERIENCIA EN
Prensa Escrita,
Radio y TV.



Instagram Facebook YouTube TikTok Messenger
@EXPODECO
WWW.EXPODECO.PE

CO NECTA CREA CREC

20-24 AGOS.

20
25

XII SALÓN INTERNACIONAL DEL DISEÑO,
DECORACIÓN Y ARQUITECTURA

CONOCE
TODO
SOBRE
EXPODECO
2025



VENTA DE ENTRADAS:



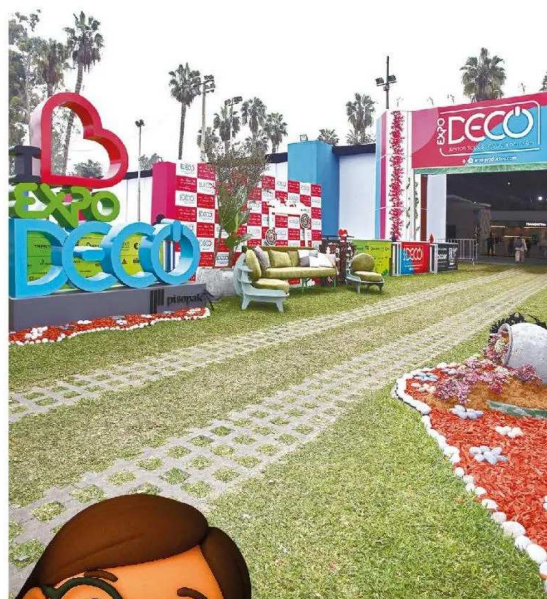
Joinus



ENCUÉNTRALO EN
ENTRADAS



TE INVITAMOS A
LA FERIA DONDE
EL DISEÑO, ESTILO,
INNOVACIÓN Y
NETWORKING SE
ENCUENTRAN.



SPONSOR GOLD



ALIADOS ESTRATÉGICOS • ORGANIZAN • PROMUEVEN



CENTRO DE CONVENCIONES
CORPORACIÓN E. WONG

INFORMES AL:
981 324 180 | INFO@EXPODECO.PE

HORARIO:
11:00 AM - 9:00 PM

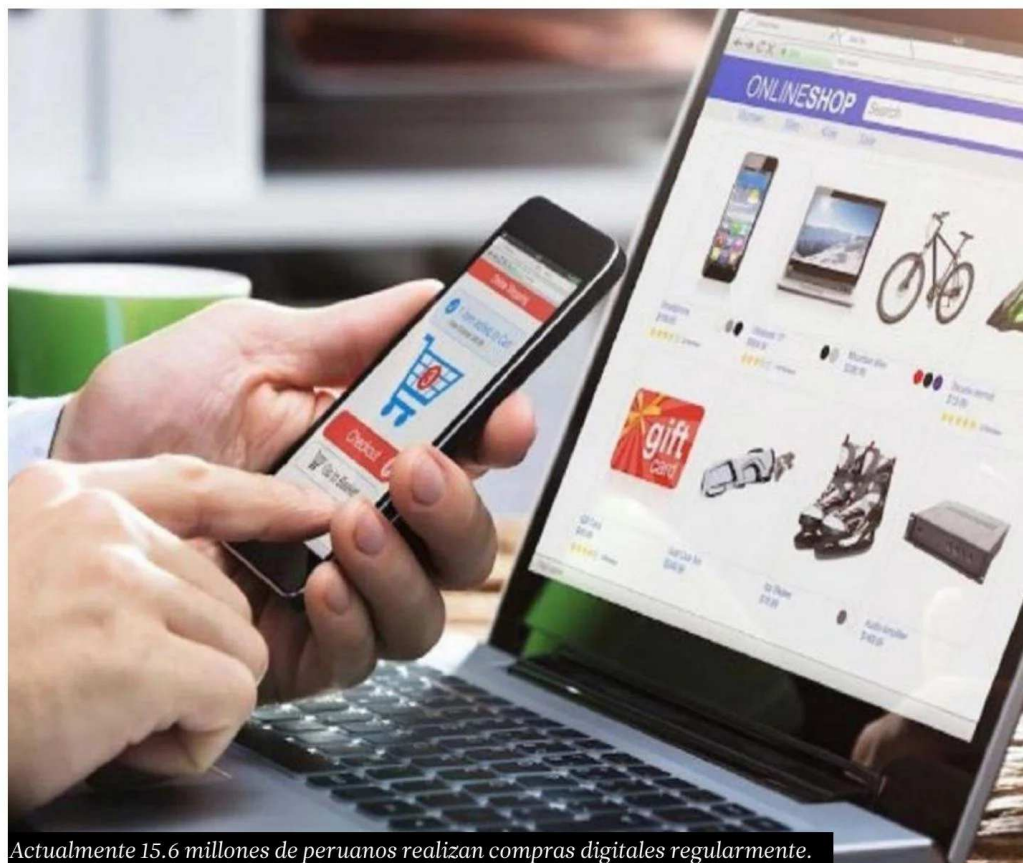
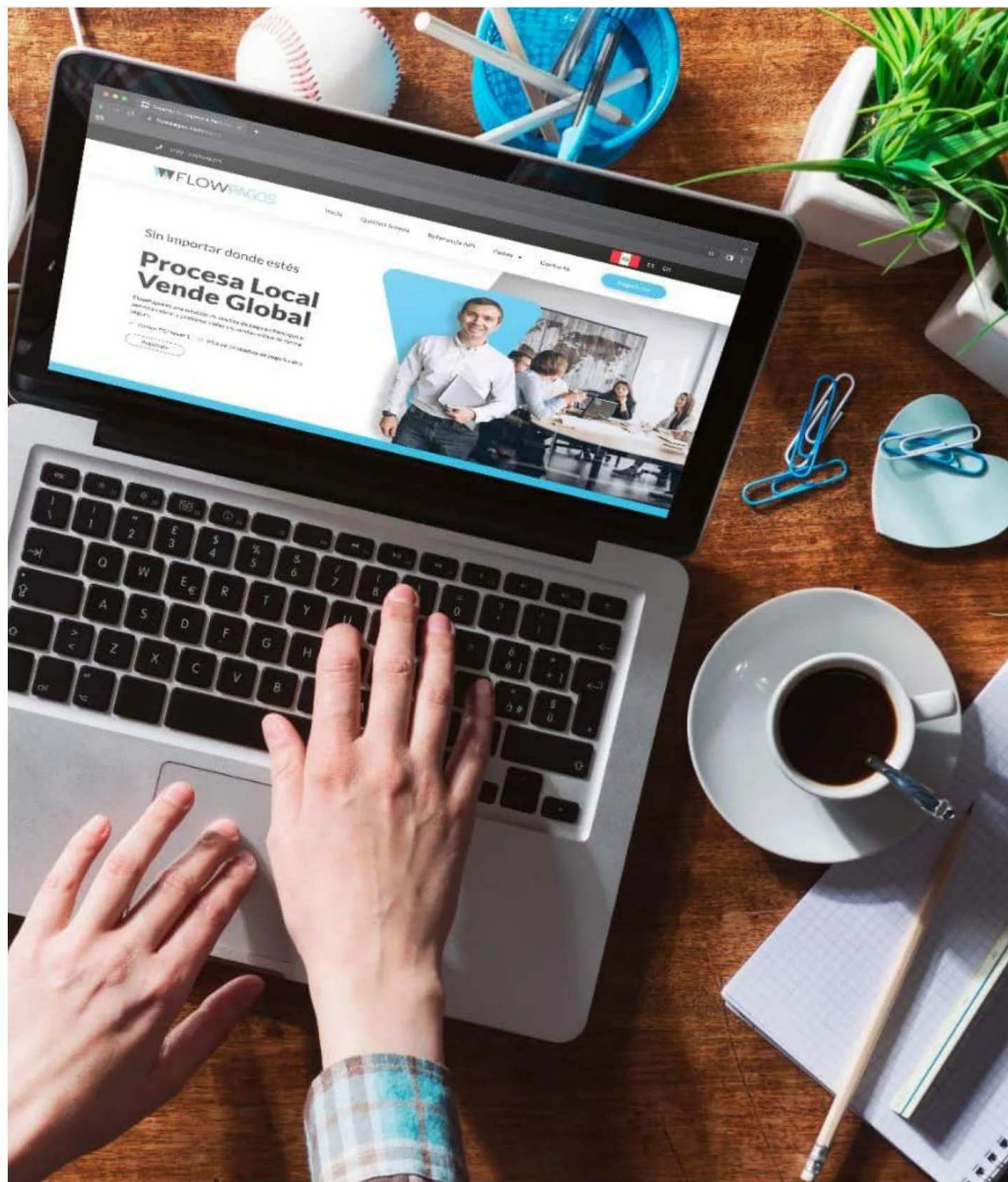
Revistas.PeruRadio.net.pe

EL ECOMMERCE ES LA PRÁCTICA DE COMPRAR Y VENDER PRODUCTOS A TRAVÉS DE INTERNET. CONSISTE EN LA DISTRIBUCIÓN, VENTA, COMPRA, MARKETING Y SUMINISTRO DE INFORMACIÓN DE PRODUCTOS O SERVICIOS A TRAVÉS DE INTERNET. TAMBIÉN SE LLAMA ECOMMERCE A LAS TIENDAS ONLINE.

Si alguna vez pensaste que comprar por internet en Perú era cosa de unos pocos, la realidad actual te demuestra lo contrario. El ecommerce en el país no solo crece a paso firme, sino que se acelera, transformando hábitos, negocios y hasta la forma en que entendemos el comercio. Con más de 15 millones de peruanos comprando online y una oferta que supera los 300 mil comercios digitales, el panorama es claro: el futuro es digital y está aquí.

El mercado peruano de comercio electrónico alcanzó un tamaño de US\$13,000 millones en 2023, consolidándose como uno de los más dinámicos de Latinoamérica. La penetración de internet en el país es del 90.4%, situando a Perú entre los líderes regionales en adopción digital. Además, el ecommerce representa el 5.4% del Producto Bruto Interno (PBI), una cifra que evidencia su creciente aporte a la economía nacional.

Entre 2019 y 2023, el número de compradores online se triplicó, pasando de 6 millones a 17 millones, y actualmente 15.6 millones de peruanos realizan compras



Actualmente 15.6 millones de peruanos realizan compras digitales regularmente.



CRECIMIENTO DEL **Ecommerce** en Perú

digitales regularmente. Este crecimiento se refleja también en la expansión de comercios digitales, que ya suman más de 332,000 en todo el país. El uso de pagos digitales no se queda atrás: en 2023, el promedio fue de 266 pagos digitales por persona, consolidando la confianza y comodidad en las transacciones electrónicas.

Las campañas comerciales digitales, como los Cyber Days, siguen siendo un motor fundamental para el sector, generando más de S/.120 millones en ventas en las últimas seis ediciones y picos de ventas que superan el 1,800% en comparación a un día promedio. Aunque Lima concentra el 80% del volumen de ventas, la provincia crece a un ritmo del 50%, aunque con menor frecuencia y volumen de compra

El ecommerce peruano es una mezcla de velocidad y paciencia: mientras el mercado crece vertiginosamente, la descentralización aún es un reto. Lima domina con fuerza, pero provincias como Arequipa, Cusco y Trujillo comienzan a abrirse camino, aunque la logística y la confianza siguen siendo obstáculos a superar. La ironía es que, aunque la tecnología promete acercar distancias, la realidad del país con sus carreteras y coyunturas políticas aún ralentiza la expansión digital.

Otro dato curioso es que, aunque el ticket promedio ha mostrado fluctuaciones, el volumen total de compra crece y los consumidores valoran cada vez más la comodidad, la exclusividad y la rapidez en la entrega. El 75% de los comprado-

res online realiza compras al menos una vez al mes, y la preferencia por recibir productos en casa sigue siendo la opción favorita, dejando en segundo plano el retiro en tienda.

En definitiva, el ecommerce en Perú no es solo una tendencia pasajera ni un lujo de la capital. Es un motor económico que crece, se diversifica y enfrenta retos propios de un país en transformación. Por eso desde Flow Pagos entienden que la clave está en seguir impulsando la inclusión digital, mejorar la logística y crear experiencias de compra que enamoren a un consumidor cada vez más exigente y conectado. Porque en este juego, quien no se adapta, simplemente se queda fuera. //



NO ME llamen galán

PAUL MAURICE MARTIN CALLE ES ACTOR, LOCUTOR DE COMERCIALES Y PRESENTADOR DE TELEVISIÓN. Y DESDE HACE 40 AÑOS ACOMPAÑA A LOS PERUANOS A TRAVÉS DE DIVERSOS PERSONAJES EN SERIES Y TELENÓVELAS QUE LO HAN CONVERTIDO EN EL GALÁN DEL BARRIO.

POR OMAR AMORÓS / FOTOS NASIM MUBARAK

Cerca ya de los 60 años de edad el eterno galán (aunque él no se considere así). Paul Martin ha tratado a lo largo de su fructífera carrera no ser encasillado y ha utilizado al teatro como la plataforma ideal para demostrarlo. Desde reos, pasando por policías, conquistadores cantantes, bailarines, el padre de Mozart o el de un amigo ficticio de Evan Hansen, Paul Martin ha salido airoso por su talento.

Talento que sigue demostrándolo. No solo volveremos a verlo en la versión peruana de la exitosa puesta de Broadway “Querido Evan Hansen” que regresa en una extensión de temporada (o también podemos decir en una segunda corta temporada) esta vez del sábado 09 de agosto al domingo 14 de setiembre en el Teatro Municipal de Surco (Av. Caminos del Inca 2065, Santiago de Surco); también lo veremos en la televisión con una nueva serie “Eres mi bien” esta vez por la pantalla de Latina.

EL PADRE EN MUSICAL CONMOVEDOR

“Querido Evan Hansen” es un musical profundamente personal y contemporáneo, en donde el personaje principal es un joven de diecisiete años, Evan, que sufre de trastornos de ansiedad y depresión, y que, con el fin de darse ánimos, se escribe cartas a

sí mismo por encargo de su psicoterapeuta y en donde Paul hace del padre del amigo que se crea Evan en esas cartas que se escribe a sí mismo.

“La idea es que en cada personaje, el actor se ponga en la situación real. Por ejemplo ante la pérdida del hijo de mi personaje en la obra me imagino una situación analógica en mi familia, y se me desarma el alma completamente. Y a partir de ahí empieza a surgir los sentimientos reales para darle al personaje una verdad”, nos cuenta el actor cómo se preparó esta vez.

Esta obra tiene un matiz especial para Paul porque después de varios intentos en los últimos años- en Querido Evan Hansen se reencontró con unos de los primeros directores con los cuales trabajó, Roberto Ángeles, con quien hace cuarenta años, en 1985, cuando tenía tan solo 19 años trabajó en una telenovela y con quien repetiría unos años después en la obra de teatro “Alta vigilancia” del autor francés: Jean Genet (Jucare, 1989).

PADRE MADURO

Este nuevo reto actoral el actor lo ha asumido con mucha convicción porque el personaje lo une más -por obvios motivos- con su adorado hijo Maurice. Paul desde que es papá siempre ha tratado de ser el mejor papá posible. No es él que lo da todo, sino el que trata de darle todo bien. “Hay que encontrar un balance entre lo que se cree y lo que le hará bien a su formación; darle responsabilidades, pequeñas pruebas y riesgos porque la vida misma es un riesgo constante y hay que entrenarlo para ello con mucho amor. Cada día le digo a Maurice (su hijo, de 18 años) cuanto lo amo. Trato de ser siempre cariñoso y le digo que no se pierda la oportunidad de darle un abrazo y decirle siempre que lo quieres a tu padre”, cuenta emocionado Paul.



Sobre su hijo: "Todo tiene que cuadrar y todo tiene que pasar"

Maurice vino al mundo cuando Paul tenía 40 años, una edad madura. Para el destacado actor ha sido maravilloso que llegase a ese tiempo porque fue la edad elegida. Quería que suceda así porque antes no había encontrado a la persona indicada en el momento indicado, nos explica. "Todo tiene que cuadrar y todo tiene que pasar en su debido momento, si te adelantas puede ser que esa familia que estás pensando tener se desarticule y podrías llegar a no ser feliz".

INFLUENCER DE VIDA SANA

De un tiempo a esta parte y más exactamente a causa de la pandemia, Paul se ha dedicado a difundir en sus redes sociales la vida sana: buena alimentación, el hacer ejercicios, la paz mental. "El deporte es una maravilla para el cuerpo y para la mente. Te ordena y más allá del deporte en sí que practiques, te da disciplina, constancia, perseverancia, trabajo en equipo". Esa filosofía la tiene muy clara, y su hijo también.

"Maurice practica desde pequeño el bádminton y gracias a este ha podido viajar a países tan exóticos como China, India, Malasia, entre otros y en los cuales

ha aprendido tanto de tantas diversas culturas. El hacer deporte es superarse a uno mismo, claro cuando está en competencia tiene que enfrentarse a sus adversarios, pero primero es luchar contra sus frustraciones, sus aciertos o desaciertos, situaciones externas como el viento, la cancha, la pluma, una serie de detalles que son pequeñas enseñanzas porque finalmente uno sigue aprendiendo a lo largo de la vida", se emociona Paul al hablar de su hijo, quien se encuentra presente mientras conversamos y claro que lo preguntamos, ¿Qué se siente ser hijo de Paul Martin?

PALABRA DE HIJO

Maurice: "Me encanta ser hijo de Paul Martin, me encanta su forma de ser, todo lo que hace, su trabajo, disfruto de cada obra, cada estreno, me gusta bastante". Uno puede pensar al escuchar esas palabras que él le seguirá sus pasos en el mundo de la actuación, pero la verdad es que no. No piensa seguir sus pasos, de más chico se le pasó por la cabeza, pero en una opinión conjunta, de los dos, decidieron que es que mejor vaya por otro camino y lo ha tomado bien. Tan bien que es campeón en su categoría (en el momento de la entrevista acaba de ganar una medalla doble de



Maurice: "Me encanta ser hijo de Paul Martin, me encanta su forma de ser"



...r en su debido momento, si te adelantas puede ser que esa familia que estás pensando tener se desarticule”.

plata y una de oro) a nivel nacional y por estos días se encuentra participando en campeonatos internacionales en Guatemala y en el Salvador. A la par de su carrera como deportista calificado Maurice estudió administración en la universidad. Paul no puede estar más orgulloso de él, como se dice “se la cae la baba” del orgullo.

Así es Paul Martin, el galán por excelencia peruano, el que con la experiencia que dan los años ha incorporado a su performance baile, canta y tocar instrumentos (según sea el personaje), el que se mantiene en forma y fuerte a pesar del paso del tiempo y comparte con su público sus secretos, pero sobre todo el papá amoroso, pero con autoridad que todo hijo que se diga bueno debería tener. Por eso tenemos Paul Martin para rato... //



...ma de ser, todo lo que hace, su trabajo, disfruto de cada obra...”.





EL LEGADO, Monteverdi

ARANWA TEATRO PRESENTA "MONTEVERDI", EL RITUAL DE LA NINFA. UNA OBRA QUE REVIVE EL NACIMIENTO DE LA ÓPERA.

AARANWA TEATRO estrenó "MONTEVERDI. EL RITUAL DE LA NINFA", un espectáculo en formato de "concierto en contexto" que se presenta en el Teatro Ricardo Blume (Jr. Huiracocha 2160, Jesús María). Esta innovadora propuesta escénico-musical es escrita y dirigida por Mateo Chiarella Viale ("El hombre que corrompió a una ciudad"/"La Mariscala") con la dirección adjunta de Lucho Tuesta ("Mozart interactivo"/"La Mariscala") y la dirección musical de César Vega ("Déjame que te cuente, el musical de Chabuca"/"Querido Evan Hansen") y reúne en escena a dos grandes actores y a un conjunto de músicos y cantantes, con el fin de transportarnos a la Italia del renacimiento y conocer la vida y obra del compositor italiano Claudio Monteverdi, considerado el padre de la ópera.

El elenco está conformado por los actores Alfonso Santistevan y Celeste Viale Yerovi, quienes, junto a un ensamble mu-

sical en vivo compuesto por Diego García (violonchelo), Adelaida Mañuico (violín), Silvia Valdivia (piano), y las voces de Erica Camacho (soprano) y Ssuler Quintana (tenor), ofrecen una experiencia única que entrelaza teatro, música e historia.

¿QUÉ ES UN "CONCIERTO EN CONTEXTO"?

Es un espectáculo en donde se interpreta en vivo un conjunto de piezas musicales de un determinado compositor, vinculándolas a su vida, su técnica y su circunstancia histórica a través de la narración y representación de importantes actores. Al escuchar la música y tener la referencia del momento y los motivos de su creación, el público podrá apreciar doblemente las piezas.

¿ES UN CONCIERTO PERO TAMBIÉN ES UNA OBRA TEATRAL?

El espectáculo ha sido construido desde un argumento y una acción. La trama nos sitúa en la primera mitad del siglo XVII en Italia. Allí, un grupo de intelectuales y artistas se muestran preocupados por el estancamiento en el que ha caído la música. Deciden explorar con nuevas formas escénico-musicales que no llegan a buen puerto, hasta que aparece Claudio Monteverdi y revoluciona



el arte con L'Orfeo, dándole forma fundamental a lo que hoy conocemos como ópera. Pero cuando parece que la vida le deparará solo la gloria, Monteverdi pierde tempranamente al ser más querido, su esposa Claudia. De allí en adelante, coloca en su música todo lo que no puede posar en su mujer, logrando con eso un doble efecto: lidiar con la falta y el dolor, y dotar a su música, y sobre todo a su ópera, de gran expresividad.

¿Y POR QUÉ "EL RITUAL DE LA NINFA"?

El espectáculo toma su inspiración en el libro "Claudio Monteverdi. Lamento della Ninfa" de Ramón Andrés. En él se narra el particular afecto de Monteverdi por las ninfas, estos seres que viven entre dos mundos: el divino y el terrenal, pero que no pertenecen enteramente a ninguno. La sensación que se tiene, revisando y apreciando la obra completa de Monteverdi, es que su trabajo ha estado ligado a la relación con su ninfa, que para nuestro efecto, es la búsqueda del éxtasis, la inspiración y ya pensando en la acción dramática, el reencuentro con su mujer.

Según palabras del director y dramaturgo: "Monteverdi es un personaje poco conocido a pesar de su enorme aporte a la música y sobre todo a la música escénica. Ciertamente es que no fue el primero que compuso ópera, pero el género no tuvo relevancia sino hasta su aparición. Lo dotó de gran expresividad e hizo de él un arte popular y sumamente apreciado"

Las entradas de "MONTEVERDI. EL RITUAL DE LA NINFA", están en venta en Teleticket. Las funciones van hasta el 3 de agosto, los viernes y sábado a las 8:00 p.m. y los domingos a las 7:00 p.m. en el Teatro Ricardo Blume (Jr. Huiracocha 2160, Jesús María). //



Los actores Alfonso Santistevan y Celeste Viale Yerovi dan vida a Claudio Monteverdi y su esposa, Claudia.



SE HACE cine al andar

“TODOS MIS CAMINOS SON LA DESTRUCCIÓN” ES EL CORTOMETRAJE QUE LO HA LLEVADO A UNA SERIE DE FESTIVALES TANTO NACIONALES COMO INTERNACIONALES.

Anthony Tymchuk tiene 23 años y una voz propia que empieza a abrirse paso en el cine peruano. Con una propuesta honesta, realista y sin artificios, se perfila como una nueva promesa del cine independiente. Su cortometraje “Todos mis caminos son la destrucción”, fue seleccionado para la 16ª edición del Festival de Cine “Al Este 2025” y lo presentó como un narrador de historias invisibles, surgidas de la calle y cargadas de humanidad. Esta producción participará en el 28º Festival de Cine de Lima y lo postulará para el Festival Internacional de Cine de Rotterdam en Holanda y el Festival de Cortometrajes Clemont-Ferrand en Francia.

“TODOS MIS CAMINOS SON LA DESTRUCCIÓN”

Este cortometraje que compitió en la categoría Perú Emergente del Festival de Cine “Al Este 2025” retrata a Anthony, personaje que, en su intento de olvidar a una mujer, busca un escape en las raves del Centro de Lima, hasta que conoce a un joven de su misma edad, que vive en la calle

y juntos recorren la ciudad compartiendo reflexiones sobre la vida y hallando en su conexión una pausa a sus propios problemas. Anthony actor y director de su propia historia, apuesta por un cine auténtico y emocional. “Muchos cineastas no salen a buscar historias. Yo las encuentro en la calle, donde todo es real”, comenta el joven realizador, egresado de la Escuela de Cine y artes visuales en Perú, con formación también en la Escuela de Cine de Ucrania.

LA CULTURA URBANA RETRATADA

El joven cineasta en una entrevista dada al medio especializado Cinencuentro a raíz del Festival Al Este 2025, Anthony describió su encuentro y experiencia con el artista callejero Kidd Savage:

“...Lo conocí en la calle, durante mis caminatas nocturnas, tal como se ve en el corto. Nos hicimos muy buenos amigos. Empezamos a grafitear juntos, a compartir reflexiones sobre la vida. Él realmente vivía en la calle, y lo hacía por decisión propia. Eso me llamó mucho la atención, porque su mirada del mundo era muy distinta a la que uno suele tener. Desde el inicio, no lo juzgué. Más bien, sentí que había algo muy honesto, muy sincero en él. Y fue ahí donde empezó la idea de grabar algo jun-



Anthony Tymchuk actualmente dirige y produce tres largometrajes documentales independientes bajo su propia productora audiovisual.

tos. Yo sabía que él no iba a memorizar un guion o diálogos. De hecho, cuando le pedía que actuara, se notaba forzado. Así que optamos por improvisar. Le decía: Oye, Kidd, en esta escena tenemos que hablar de tal tema, y simplemente hablábamos. Algo salía, y luego en la edición lo íbamos armando. Esa fue nuestra técnica. Ninguno de los dos era actor, pero creo que fun-

cionó porque todo era muy real”.

PROYECTOS EN PRODUCCIÓN

La declaración de Anthony sobre Kidd Savage culmina diciendo que fue un gran amigo que falleció en febrero. “Era alguien real, que decía las cosas como eran. Muy humano. Este corto trata de reflejar eso. Teníamos muchos proyectos más juntos, incluso una película centrada solo en él. Varias personas aquí lo conocieron, y saben cómo era: sincero, auténtico. Me alegra que, a través de esta película, otros puedan tener también la oportunidad de conocerlo y, de algún modo, hacerse amigos de él”. No eran los únicos proyectos que tenía el joven director.

Actualmente, Anthony Tymchuk dirige y produce tres largometrajes documentales independientes bajo su propia productora audiovisual, Yellow Tapes. El primero, será lanzado en el Centro de Lima con su acordeón a fin de retratar la vida de los músicos callejeros; otro se adentra en El Porvenir, un barrio popular de La Victoria, para explorar su combinación de crudeza, arte y cultura; el tercero es una inmersión en el mundo del graffiti limeño, donde rescata las voces y motivaciones de los artistas anónimos que pintan la ciudad. Cada proyecto confirma su compromiso con un cine subterráneo, humano y real. //





CARTOGRAFÍAS XXY - Perú

MUESTRA QUE REÚNE A ARTISTAS CHILENOS Y PERUANOS EN TORNO A UNA REFLEXIÓN VISUAL SOBRE LA HISTORIA, LA IDENTIDAD MESTIZA, LOS LENGUAJES DEL PODER Y LA POTENCIA DEL ARTE COLABORATIVO.

Exposición reúne videoarte, instalación, pintura, serigrafía y textil desde el barroco contemporáneo como lenguaje visual y político. Articula arte, memoria y mestizaje entre Chile y el Perú.

“Cartografías XXY - Perú” es una exposición que propone una lectura crítica y afectiva del mestizaje, la memoria colectiva y las tensiones políticas que configuran las identidades latinoamericanas. El proyecto convoca a destacados artistas de Chile y el Perú, quienes abordan estas temáticas desde diversas prácticas visuales, instalativas y colaborativas.

ARTE BINACIONAL

Gastón Laval, Coco González-Lohse y Michael Wright-Morgado, artistas chilenos y responsables de la propuesta curatorial, articulan un conjunto de obras abiertas a la intervención y al diálogo entre distintas voces, lenguajes y temporalidades. La estética barroca contemporánea —entendida como un lenguaje que desborda, superpone y cuestiona— sirve como punto de partida para explorar las contradicciones estructurales de América Latina.

Junto a ellos, participan artistas de diversas regiones del Perú —como Hernán Hernández Kcomt, Rubén Saavedra, Aaron López, Gonzalo Fernández y Wendy Castro— así como el colectivo Trenzando

Fuerzas y la artista boliviana Alejandra Delgado, ampliando el cruce territorial y cultural de la propuesta.

DIVERSAS DISCIPLINAS

Desde el videoarte, la instalación textil, la pintura, la serigrafía y el objeto intervenido, las obras despliegan una mirada crítica sobre las formas de representación, el archivo colonial, la violencia estructural, el mestizaje como conflicto y posibilidad, y la transmisión de saberes desde lo afectivo. Cabe mencionar que durante el proceso de montaje se realizaron talleres con estudiantes de arte, promoviendo espacios de encuentro y creación compartida.

“Cartografías XXY - Perú” incluye re-



flexiones íntimas sobre el lenguaje y sus límites (Hernán Hernández), relecturas irónicas de las imágenes oficiales de la historia peruana (Rubén Saavedra), vínculos afectivos como formas de aprendizaje no hegemónico (Gonzalo Fernández), memoria barrial y violencia urbana (Aarón López), desaparición forzada y arte político (Fernando “Coco” Bedoya), así como una potente instalación textil construida desde el saber colectivo y femenino del colectivo Trenzando Fuerzas.

EXPOSICIÓN COLABORATIVA Y NÓMADA

En paralelo, las obras de Laval, González-Lohse y Wright-Morgado interpelan la tradición artística chilena y latinoamericana, trabajando con archivos, símbolos patrios, patrones académicos y gestos barrocos que expanden la visualidad política

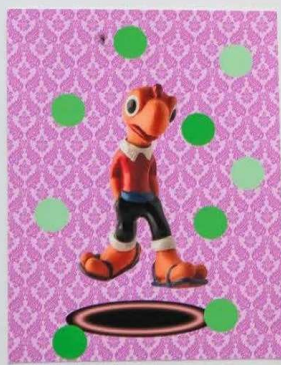
hacia el exceso, la cita y la reescritura. La estética deviene así en herramienta crítica que abre espacio a múltiples capas de sentido y memoria.

La exposición, colaborativa y nómada, surge de un proyecto interdisciplinario iniciado en Santiago, bajo la dirección de Gastón Laval, docente de la Escuela de Arte de la Universidad Católica de Chile. Fue en esta institución donde el proyecto encontró respaldo para tomar forma. Todo comenzó hace quince años, cuando su hermano, desde Estados Unidos, le obsequió un test de ancestralidad genética. A partir de esa experiencia personal, Laval impulsó una búsqueda colectiva, junto a otros profesionales, para explorar cómo transformar la información genética en una experiencia compartida desde la cual

repensar la identidad y el mestizaje.

Cartografías XXY también está sustentada por un fuerte impulso performático y escénico; puesto que los curadores quisieron ser algo así como una banda de música en gira, ofreciendo diferentes versiones de sus piezas según los lugares donde se presenta. Gastón Laval, al respecto indicó que sus piezas siempre están relacionadas a las ‘rimas visuales’, las ‘cadencias’, el ‘ritmo’ e incluso la ‘sinestesia’, en relación con las interacciones cromáticas entre las pinturas, los objetos y las pantallas de video de la muestra.

La muestra “Cartografías XXY – Perú” va en la Casa Fugaz – Monumental Callao. Hasta el 10 de agosto, de martes a domingo, de 11 a.m. a 6 p.m. Ingreso libre. //



La exposición, colaborativa y nómada, surge de un proyecto interdisciplinario iniciado en Santiago, bajo la dirección de Gastón Laval, docente de la Escuela de Arte de la Universidad Católica de Chile.



EL FUTURO DE LA AUTOMOTRIZ

Hablar de vehículos voladores y en Marte al finalizar el primer cuarto del siglo XXI puede parecer ciencia ficción, mucho más si consideramos que la futura producción automotriz será subterránea. La fabricación automotriz evolucionará desde la supervisión humana hacia procesos totalmente robotizados, vigilada por drones para minimizar al máximo los errores laborales.

Este es el panorama futuro de la manufactura automotriz, que abandonará la superficie terrestre para trasladarse al subsuelo, como respuesta a las adversas condiciones climáticas globales. Este escenario casi utópico, caracterizado por una rápida evolución tecnológica, determinará que los vehículos de combustión interna y los híbridos queden como un recuerdo del pasado.

Los vehículos voladores eléctricos, propulsados por hidrógeno y sistemas de propulsión basados en fluidos, circularán en el tráfico aéreo de ciudades inteligentes (Smart Cities), constituyendo una realidad presente y un modelo de movilidad urbana sostenible. Esta movilidad aérea urbana representará una solución efectiva a los problemas de congestión y desorden generados por la falta de planificación gubernamental en diversas naciones.



Los prototipos de vehículos diseñados para la exploración de Marte, un planeta cuya atmósfera está compuesta en un 95 % por dióxido de carbono y carece de oxígeno respirable, simbolizan una muestra tangible del futuro tecnológico. Estos vehículos llegarán a Marte utilizando fuentes de energía nuclear, paneles solares y sistemas autónomos basados en inteligencia artificial, operando sin intervención humana directa.

En el ámbito de la producción automotriz, el futuro subterráneo será dominado por robots y supervisado por drones, reflejando un elevado grado de automatización industrial. Los robots serán responsables de ejecutar tareas complejas en la cadena de montaje, ensamblaje, inspección de calidad, pruebas y mantenimiento, aumentando la precisión y eficiencia de los procesos productivos.

Los drones desempeñarán funciones de supervisión, inspeccionando y monitoreando en tiempo real las instalaciones subterráneas, además de coordinar la logística interna y optimizar la interacción con sistemas humanoides. Las fábricas subterráneas, diseñadas para optimizar la producción bajo condiciones ambientales controladas, garantizarán la continuidad operativa sin las interrupciones causadas por fenómenos climáticos adversos.

Este sistema productivo integrado, compuesto por robots y drones, incrementará la capacidad, flexibilizará procesos y se adaptará rápidamente a las demandas cambiantes del sector automotriz. Aunque estos avances tecnológicos puedan generar incertidumbre en la fuerza laboral, es importante destacar que los sistemas humanoides continuarán dependiendo de la supervisión y programación humana. Las empresas automotrices que lideren en innovación científica y tecnológica lograrán mayores niveles de seguridad, reducción de costos, minimización de riesgos laborales y optimización en la calidad del producto final.

JUAN

POR JUAN TÁVARA
BALLADARES
ECONOMISTA,
ADMINISTRADOR,
MARKETERO,
ESPECIALISTA
AUTOMOTRIZ, CEO Y
FUNDADOR DE WWW.
CARROSOK.COM

29 

FESTIVAL DE CINE DE LIMA PUCP

del 7 al 16 de agosto

festivaldelima.com

EL FABRICANTE AUTOMOTRIZ VOLVO PRESENTÓ SU NUEVO VOLVO EX90, UN SUV 100% ELÉCTRICO QUE INTEGRA TECNOLOGÍA AVANZADA Y VARIAS FUNCIONES PARA CUIDAR LA SEGURIDAD DEL PILOTO Y LOS PASAJEROS.

Este lanzamiento marca un paso importante para Volvo en su meta de electrificar por completo su gama antes del año 2030. Además, este auto cuenta con herramientas materia de seguridad, experiencia y entretenimiento. El EX90 es un SUV (Sport Utility Vehicle, o Vehículo Utilitario Deportivo), un tipo de vehículo que combina características de un automóvil de pasajeros con las de una camioneta. Es un auto premium de 7 asientos que define una nueva era para la seguridad.

NACIDO TOTALMENTE ELÉCTRICO

Volvo EX90 puede cubrir hasta 600 km con una sola carga sin emisiones del tubo de escape y cuenta con futuras capacidades de carga bidireccional.

UNA NUEVA ERA PARA LA SEGURIDAD

Los radares y cámaras de última generación ayudan a detectar riesgos potenciales dentro y fuera del vehículo, proporcionando apoyo adicional cuando es necesario.

COMODIDAD VERSÁTIL PARA HASTA 7 PERSONAS

Maximiza el espacio para las piernas y la comodidad ergonómica. Elija entre siete, seis o cinco asientos de tamaño adulto fácilmente ajustables.

CONECTIVIDAD DE ÚLTIMA GENERACIÓN

Mejora tu experiencia de conducción con 5G y Google integrados. Las actuali-



EL VOLVO EX90



El Volvo EX90 mejora tu experiencia de conducción con 5G y Google integrados.



100% eléctrico

zaciones inalámbricas garantizan que tu vehículo esté siempre actualizado.

AUDIO DE ALTA CALIDAD

Adaptado por Bowers & Wilkins, el Volvo EX90 ofrece una experiencia de sonido envolvente 3D fuera de lo común.

INTERIOR DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN RESPONSABLE

Inspirada en el salón escandinavo, la cabina del EX90 presenta un diseño interior moderno, lujoso y despejado con opciones de tapicería Wool Blend o Nordico de alta calidad y refrescante revestimiento de techo de color claro. La tapicería Nordico está disponible con o sin ventilación

EXPERIENCIA DE CONDUCCIÓN

Una nueva experiencia conectada. Un conjunto de pantallas personalizables de alta definición en tu EX90 ayuda a que la conducción sea sencilla e intuitiva.

– La pantalla central de 14.5", tipo tableta, ofrece una visión general nítida y brillante de tu viaje, con un control intuitivo de tus aplicaciones favoritas y funciones esenciales.

– Una pantalla del conductor de 9" le muestra la información principal del conductor de un vistazo. Elige entre el modo Surround, el modo Mapa o el modo Calm.

– Google integrado. Disfruta de tus aplicaciones favoritas como Google Assistant, Google Maps y muchas más en tu vehículo a través de Google Play para disfrutar de una experiencia de infoentretenimiento perfecta.

TECNOLOGÍA DE ESPACIO SEGURO

Un conjunto de sensores internos y externos de última generación ofrece el más alto nivel de seguridad estándar.

COMPENSIÓN DEL CONDUCTOR

Mediante sensores interiores y un volante sensible al tacto, este sistema puede entender si estás distraído y cuándo puede necesitar ayuda.

DETECCIÓN DE OCUPANTES

Diseñado para ayudar a evitar que alguien se quede atrás inadvertidamente, el automóvil te avisará si parece que estás encerrando accidentalmente a alguien.

GAMA DE COLORES

El Volvo EX90 está disponible en varios colores exteriores e interiores. Las opciones exteriores incluyen Negro Ónix, Gris Platino, Gris Vapor, Duna Plateada, Blanco Cristal, Duna Arena, Mora y Azul Denim. Los interiores están disponibles con cuatro opciones: Carbón/Cardamomo, Carbón, Dawn y Carbón con tapicería de mezcla de lana.

NOVEDADES EN MATERIA DE SEGURIDAD VIAL

Cuenta con un sistema avanzado de detección que identifica y alerta sobre posibles colisiones, e incluso puede precargar los frenos o intervenir en la dirección para evitar el impacto si el conductor no responde a tiempo. La asistencia se extiende al control de carril, emitiendo alertas y corrigiendo la trayectoria cuando detecta desvíos no señalizados.

Estas tecnologías no solo cumplen una función técnica, sino que transmiten el propósito de Volvo de proteger a conductores, peatones y ciclistas. La marca quiere mantener la seguridad como eje central en el desarrollo de sus modelos, ahora dentro del contexto de la electromovilidad. //

TRES GENERACIONES una esencia

LA EMPRESA FAMILIAR HUANUQUEÑA CAFÉ CABRERA FUE FUNDADA EN 1940 Y DESDE ENTONCES NO SOLO HA SIDO TESTIGO DEL PASO DEL TIEMPO, SINO REFLEJO DE UNA HISTORIA ESCRITA CON TRABAJO, PERSEVERANCIA Y PASIÓN.

POR OMAR AMORÓS

Desde sus inicios, Café Cabrera creció junto al entrañable departamento de Huánuco. Hoy su tercera generación conformada por tres hermanos: Jorge en la gerencia, Diego en el área de producción y Óscar en la administración de la cafetería, siguen caminando con la misma convicción con que nació una de las empresas más reconocidas y queridas de este bello departamento: llevar el nombre de Huánuco al mundo con orgullo, aroma y tradición.

CONSTANCIA Y DISCIPLINA

Café Cabrera se caracteriza de otras tantas marcas que existen en el mercado no solo de Huánuco, sino del Perú por los valores familiares que el abuelo de los hermanos Cabrera, Jorge Cabrera Ibérico inculcó en ellos y en toda la familia, resaltando la constancia y la disciplina. Pero también porque a lo largo de todas estas décadas se han ido especializando a través de capacitaciones y realizando mejoras en los procesos de producción.

“Todas esas experiencias y la resiliencia ha marcado a través de los años en no-



Hoy en día Café Cabrera no solo te vende el producto, sino también calor de hogar y de tradición familiar.

sotros una diferencia porque aquí en Huánuco muchos emprendimientos de café han ido muriendo en el tiempo, además de desarrollar nuevos productos, nuevas mezclas. Estamos siempre en constante mejora” sostiene Jorge Cabrera, nieto.

EVOLUCIÓN Y CALIDAD

El mercado actual se encuentra en constante cambio, es así que Café Cabrera debe estar a la vanguardia porque así lo ameritan las circunstancias. La marca tiene que ser una que sea visible en las redes, ante los clientes que vean que hay dinamismo. “Si bien es cierto que la marca es una bien antigua tiene una dinamismo jovial, sin dejar de ser una marca tradicional y con años de historia.

De tostadoras artesanales utilizan de leña o petróleo y a través de molinos, la producción de café ha evolucionado también en el tiempo; ahora los procesos son más rápidos y la calidad mucho mejor. “Antes la producción de café era más artesanal requería de mayor intervención de más personas, pero actualmente con las modernas maquinarias, los procesos necesitan menos mano de obra y son más eficientes y precisos. Nuestra última adquisición es una tostadora semiautomática”, señala Jorge.

MUSEO / CAFETERÍA

En cuanto a la producción, en un primer momento Los Cabrera vendían café tostado y molido, que conformaba la mayor parte de sus ventas, pero también hoy en día cuentan con una cafetería donde se atiende al cliente final. No solamente venden café, sino también bebidas en base a esta bebida de los dioses, en sus diferentes presentaciones frías o calientes: capuchino, mocachino, late ice, expreso, americano, pasado, gota a gota, entre otras.

También en la Cafetería de Café Cabrera el cliente vive toda una experiencia porque ingresa a una especie de máquina del tiempo, en donde cuadros con fotografía antigua y máquinas de antaño nos transportan, nos retroceda hasta aque-



Café Cabrera hoy en día está al mando de la tercera generación conformada por los tres hermanos: Jorge, Diego y Óscar.

llos tiempos de antaño donde el abuelo Cabrera impartía sus conocimientos a los que lo sobrevivieron.

“Es como un mini museo / cafetería porque hemos tratado de rescatar piezas antiguas, maquinarias que son expuestas para que la gente cuando entre no solo quiera llevarse un producto sino que viva una experiencia y tomarse fotos. Por ejemplo, dentro del salón del café se en-

cuentra la máquina del tostado y la gente puede ver de primera mano una herramienta como esa” (Jorge Cabrera).

PRODUCTOS VARIADOS

La línea de café tostado y molido Cabrera consta de 4 tipos: Superior, Huerta o Extra (muy conocido en Huánuco porque nos remonta a antiguas costumbres de pasar el café y de consumirlo dos veces al día), de Exportación (es el de mejor calidad para exportar) y el caracolillo.

Cabe destacar que la cafetería Cabrera también ofrece deliciosos postres –también hechos de forma artesanal– como los cheesecake de fresa, arándanos, mango y café. Además de los solicitados pan con pollo, pollo y durazno, pan mixto y el tradicional pan con queso de Huánuco. No podemos dejar de mencionar la línea de cerveza artesanal de café y otra de granos andinos como la Kiqüicha y la Cañihua. Y también comercializan una marca aliada de chocolates, pero ya próximamente verán a la luz su propia marca de chocolates y de crema y licor de café.

Hoy en día Café Cabrera no solo te vende el producto, sino también ese calor de hogar que muchos clientes mencionan porque esa es la esencia de Café Cabrera de Huánuco, la tradición familiar que hace que el cliente se sienta como en casa y saboree un cafecito que te abrigue, como aquel que te servía el abuelo o la abuela. Así que si quieres probar la tradición huanuqueña de Café Cabrera haz tus pedidos al WhatsApp 993727508. Y conóces más de ellos en Instagram: cafecabrera1940. //





HISTORIA Y tradición familiar

*LA VIÑA COUSIÑO
MACUL SE ENCUENTRA
EN EL CORAZÓN DEL
VALLE DEL MAIPO, ZONA
RECONOCIDA POR SER
EL LUGAR DE ORIGEN
DEL MEJOR CABERNET
SAUVIGNON DE CHILE.
POR ESO GRACIAS A UN
ENTORNO PRIVILEGIADO
Y UN EXCELENTE MANEJO
DE LOS VIÑEDOS, LA
HISTÓRICA MARCA
SIGUE CREANDO VINOS
DE UNA ELEGANCIA Y
COMPLEJIDAD ÚNICOS.*

TEXTO Y FOTOS OMAR AMORÓS

Visitamos los históricos viñedos Cousiño Macul que fueron fundados en 1856, es decir datan del siglo XIX y la experiencia que se vive es maravillosa. Es un mágico tour en donde te sumerges no solamente a una parte de la historia del vino, sino del país hermano de Chile, ya que es una de las viñas más antiguas del país sureño. Actualmente es la única del siglo XIX que sigue manejada por la familia fundadora: los Cousiño.

MAESTROS DEL CABERNET SAUVIGNON

Recorrer la viña es recorrer la historia, más de 160 años de experiencia. En ella encontramos los vinos más antiguos, siendo el Cabernet Sauvignon la especialidad de la casa. Fueron precisamente los Cousiño quienes fueron parte de las personas que de una u otra forma rescataron de la extinción a esta cepa porque por mucho tiempo se creyó que una plaga había acabado con muchos viñedos sobre todo en

Europa, hasta que en 1994 que llegó a Chile un estudioso francés a realizar estudios de las parras (plantas de la vid) y en una viña descubrió que habían estado confundiendo la cepa Merlot con la Cabernet.

Este descubrimiento se convirtió en un hito mundial y el mundo entero descubrió que se podía encontrar en Chile y que puso a nuestros vecinos en la mira del mundo vitivinícola, ya que son las barreras naturales; el desierto por un lado, la cordillera por el otro, el océano y la Patagonia lo que hace muy difícil que ingresen plagas provenientes de otros lugares del mundo, siendo eso lo que contribuyó a que el Cabernet logre mantenerse en Chile.

En la actualidad los viñedos se encuentran en la Av. Quilín 7100 (comuna de Penalolén) en el en en las afueras de Santiago (pero sin salir de la ciudad), entre Paine y en la subregión de Alto Maipo, que al estar en los faldeos de la Cordillera de los Andes y debido a su favorable altu-



Recorrer la viña Cousiño Macul es recorrer la historia, más de 160 años de experiencia.



ra por sobre el nivel del mar, cuentan con características excepcionales para la producción vitivinícola.

HISTORIA DE FAMILIA

Viña Cousiño Macul nace en 1856 luego de que Matías Cousiño (de ascendencia portuguesa) adquiriera las 1.000 hectáreas de la Hacienda Macul en las faldas de la Cordillera de Los Andes. Al fallecer, fue su hijo Luis Cousiño quien heredó las tierras, junto con su esposa Isidora Goye-

nechea, quienes cumplirían el sueño de fundar la viña familiar.

Tras la muerte de Luis Cousiño, Isidora Goyenechea asumió la dirección de la viña, convirtiéndose en una de las primeras mujeres empresarias del continente y dando cátedra de una administración visionaria e innovadora. Isidora utilizó tecnología de punta para la época, estandarizó la producción de los vinos para garantizar su constante excelencia, super-

visó la construcción de la icónica bodega del viñedo (encargada por Luis Cousiño) hasta su inauguración en 1878.

Cousiño Macul se convierte así en la actualidad única viña chilena a manos de la familia fundadora. La sexta generación conformada por tres hermanos: Carlos, Arturo y Emilio, cada uno tiene una empresa que forma lo que es Cousiño Macul S.A. Uno está a cargo del directorio de la viña, el otro al mando de Comarsé, una



Cuando fue creciendo la producción por la comercialización, la viña tuvo que modernizar todas las maquinarias, de las viejas pipas de maderas a los toneles de acero inoxidable.



empresa que brinda servicios al viñedo y la otra Crillón que es una inmobiliaria. Los tres hermanos viven en un parte al costado de las plantaciones en la propia viña. Es decir viven en la viña, trabajan en el directorio y se involucran en todos los proyectos que tienen que ver con ella. La séptima generación, es decir los hijos de los tres hermanos también tienen participación en la histórica empresa familiar.

PARTE DE LA HISTORIA

El día que visitamos Cousiño Macul, fuimos privilegiados la gozar de un tour solo para nosotros y de que Francisco Melo sea nuestro guía, un joven amante del vino, pero también músico chileno. Pudimos conocer detalles tanto de la his-

toria familiar como de la evolución de la producción del vino. Así que el tour fue muy instructivo y entretenido.

Desde 1971, la Viña Cousiño Macul es declarada monumento histórico, dejando de funcionar como bodega y empieza a ser museo, que nos muestra a través de imágenes (de los ambientes, muebles, herramientas y demás) cómo era el pasado de la producción de vinos, es decir cuál era el formato, qué tipo de maderas, cuánto tiempo se guardaba el vino, entre otros, que llevaba un lapso de dos años y se hacía en un solo lugar.

Y podemos notar las diferencias con la producción actual, hoy muchos de los procedimientos se realizan por separado, parte de la producción es en el acero y luego se traslada a la madera. Antes todo era más simple, como nos confirma Francisco. Cuando fue creciendo la producción por la comercialización, la viña tuvo que siempre estar a la vanguardia, a unirse a las tendencias de la época. Desde modernizar todas las maquinarias, de las viejas pipas de maderas a los toneles de acero inoxidable.

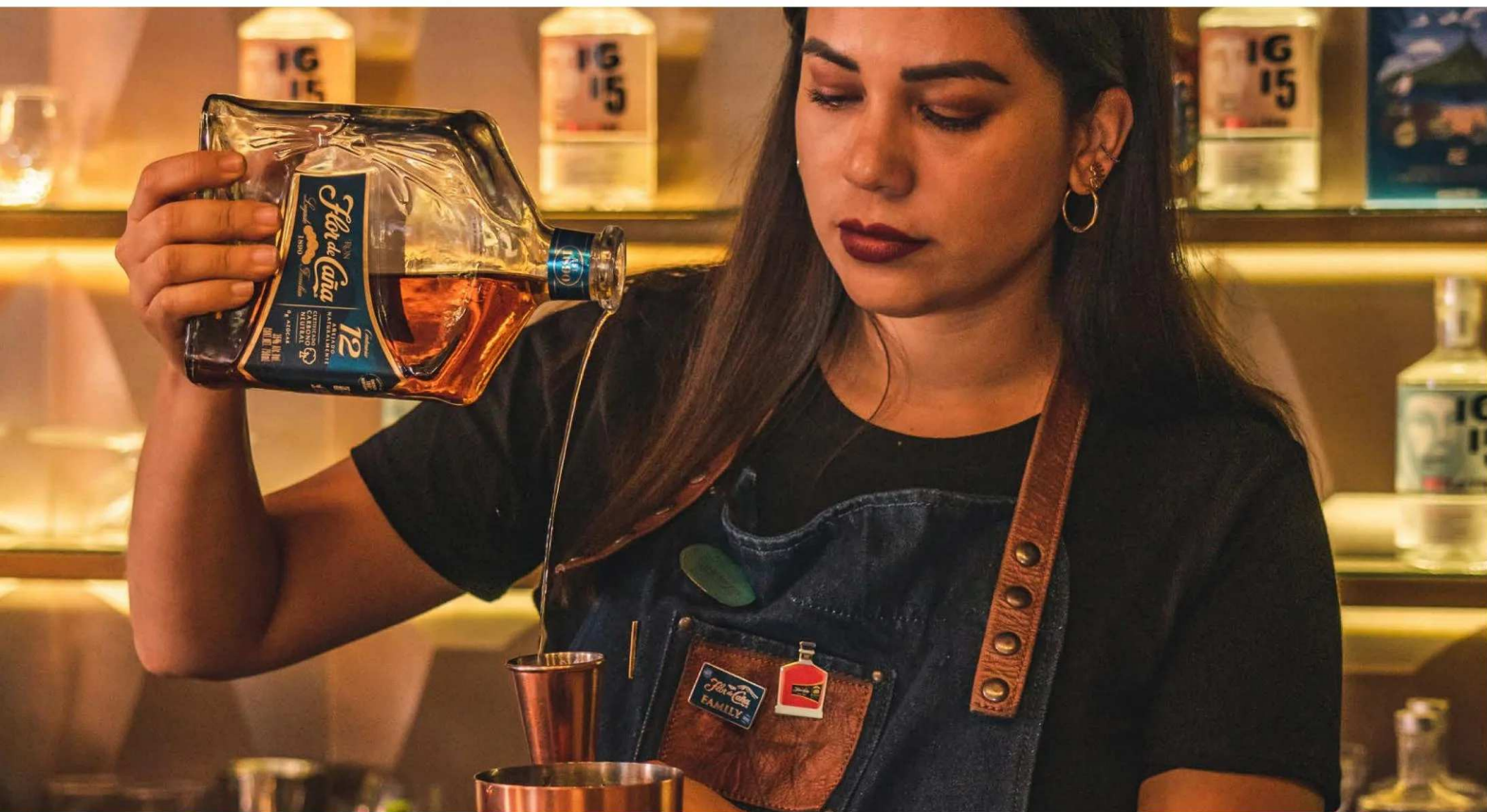
MODO VINO

Los vinos de Cousiño Macul son producidos y vinificados en origen, característica en común con las grandes viñas del mundo. Los blancos son conocidos por su riqueza frutal y acidez balanceada mientras los tintos son reconocidos por su elegancia, equilibrando frutalidad varietal, cuerpo, complejidad, color profundo y excelente acidez. Conforman su catálogo las líneas: Ultra Premium (donde destacamos el Lota), Premium (con el W), Línea Antiguas Reservas y las líneas históricas: Don Matías, Isodora y Don Luis; además de sus Ediciones Limitadas.

Toda la historia de Cousiño Macul es compartida con el público a través de diferentes tipos de tour. Desde su tour tradicional con 3 copas de degustación, hasta su tour premium, que además de esas 3 copas tiene 3 más de su línea premium, pasando por recorridos en bicicleta y la opción del tour Jardín de Macul, un recorrido para toda la familia, cuya información la encuentran en su web: <https://cousinomacul.com>. //



Desde 1971, la Viña Cousiño Macul es declarada monumento histórico, dejando de funcionar como bodega y empieza a ser museo.



LÍDER DE Sudamérica

*LA BRAND AMBASSADOR DE
SUDAMÉRICA PARA FLOR DE
CAÑA, LA BARTENDER PERUANA
KAREN ÁLVAREZ SEIJAS, HA
SIDO ELEGIDA PARA LIDERAR LA
REPRESENTACIÓN SUDAMERICANA
EN TALES OF THE COCKTAIL.*

Tales of the Cocktail 2025 es una conferencia global y anual. Es un festival y reunión de profesionales del mundo de la coctelería y las bebidas espirituosas, que se celebra en Nueva Orleans, Louisiana.

En un hito que marca un antes y un después para la coctelería de la región, la Brand Ambassador de Sudamérica de la marca de ron Flor de Caña, la peruana Karen Álvarez Seijas ha sido elegida para liderar la representación sudamericana en el prestigioso Tales of the Cocktail 2025 junto a un equipo que buscará expresar la identidad de nuestra región.

Del 20 al 25 de julio, New Orleans será el epicentro de la mixología, donde se llevará a cabo la reunión más importante del mundo dedicada a la coctelería. En ese selecto grupo, Karen Álvarez pondrá a prueba sus técnicas depuradas y creatividad innata. Nuestra compatriota fue seleccionada entre más de 400 bartenders de todo el mundo, entre quienes resaltó por su destreza técnica y creatividad.

NARRADORA DE HISTORIAS EN CADA COCTEL

Con más de una década de trayectoria, Karen es actualmente la



Para Karen, la coctelería sudamericana es una identidad en constante evolución.

Regional Brand Ambassador de Flor de Caña, un rol que la ha catapultado a escenarios globales, compartiendo la riqueza de la coctelería peruana y su conocimiento de los destilados, con los que tiene la capacidad para narrar historias a través de cada creación.

Además de nuestra representante peruana, el equipo estará conformado por Sorrel Moseley-Williams, reconocida periodista gastronómica, sommelier y presidenta de la Academia Sudamericana de Los 50 Mejores Bares del Mundo; Franco Cabachi, cofundador de Clase Maestra, la convención de bartenders más grande de la región, y actual embajador en Latinoamérica de Britvic Mixers, y Marcio Silva, copropietario de Eximia Bar en Sao Paulo, Brasil, reconocido como una de las 100 figuras más influyentes de la industria global de bares por Drinks International.

UN PROPÓSITO COLECTIVO: SUDAMÉRICA AL FRENTE

Para Karen, la coctelería sudamericana es una identidad en constante evolución. “Queremos mostrar que en Sudamérica no seguimos modas, las creamos. Desde ingredientes nativos hasta narrativas locales, nuestros bares tienen algo auténtico que contar”, explica la Brand Ambassador de Sudamérica de Flor de Caña.

El equipo que representará a Sudamérica tiene el objetivo de inspirar a más bartenders a compartir su visión y abrir puertas para que más voces latinas resuenen en escenarios globales. “Liderar esta propuesta fue un paso importante, pero lo que realmente me emociona es que este espacio ya no se cierra, se transforma en una puerta abierta para muchos más”, comenta.

La visión de este panel, cuidadosamente trabajado por Karen, nació del deseo profundo de visibilizar la riqueza inagotable de Sudamérica en el arte de la coctelería. Es el sueño que demuestra que sí se puede abrir camino desde ideas propias, y hoy lo está logrando la delegación sudamericana.

SOBRE TALES OF THE COCKTAIL

Tales of the Cocktail es la reunión anual más importante de la comunidad global de bebidas espirituosas. Celebrado en Nueva Orleans, este evento es la plataforma líder para la educación, el networking y la celebración de la cultura del cóctel, atrayendo a profesionales y entusiastas de todo el mundo. //

EL ORO DE Rodrigo Cabrera

EL BARTENDER RODRIGO CABRERA DE CARNAVAL BAR, SE QUEDÓ CON EL PRIMER LUGAR DE LA PRIMERA EDICIÓN DE CAMPARI BARTENDER COMPETITION, LA COMPETENCIA NACIONAL CON TRAS PRESENTAR SU CÓCTEL ORO SILENCIOSO.

Campari Bartender Competition, plataforma global de competencia de bartenders organizada y desarrollada por Campari Group, llega por primera vez a Perú con la finalidad de potenciar a los nuevos talentos de la coctelería. En esta primera edición, 75 bartenders de todo el país (Lima, Arequipa, Cusco, Trujillo y Tarapoto) se inscribieron para participar, compartiendo como punto de inspiración el Negroni; es decir, las mezclas deben de girar en base a la estructura de este cóctel icónico.

REÑIDA COMPETENCIA

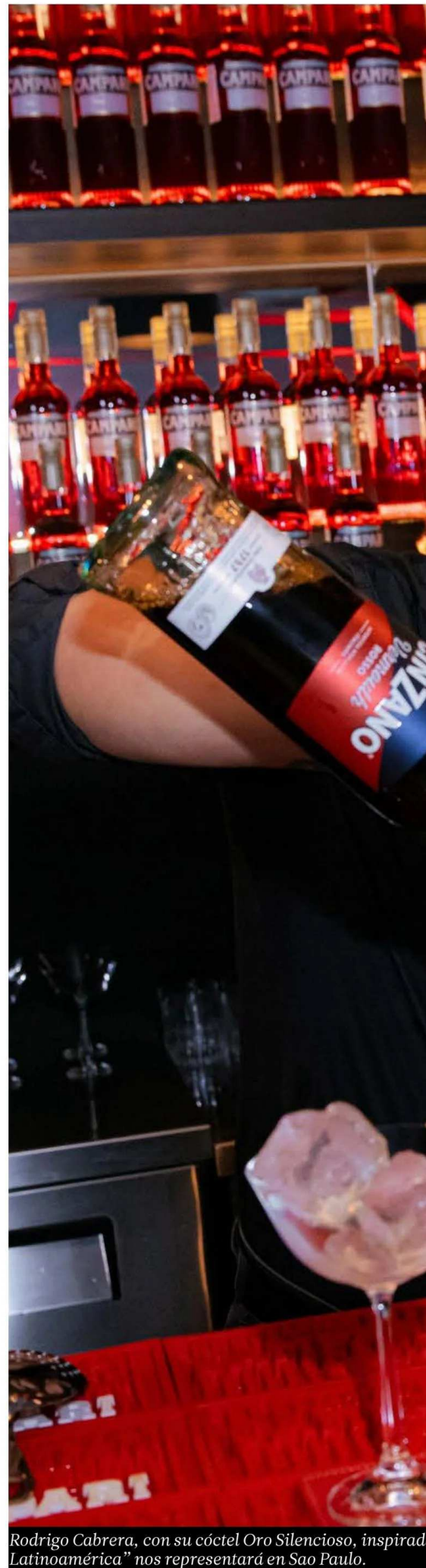
La final nacional se celebró en Limaq, un conocido bar en San Isidro, donde se desarrollaron las dos últimas rondas del certamen. Los 10 semifinalistas compitieron en la primera etapa, de la cual fueron seleccionados tres finalistas. Luego de una reñida competencia entre ellos, se definió al ganador de la noche. Cada uno dispuso de cinco minutos para presentar su cóctel ante un jurado de primer nivel integrado por Diego Alfaro, ganador del Negroni Week 2024; Nando Córdova, reconocido bartender peruano; y Carolina Alayza, gerente de marketing de Campari Perú.

El jurado evaluó aspectos como técnica, sabor, creatividad y la esencia del concepto “Raíces Latinas”. El tema de esta edición de Campari Bartender Competition fue definido para encontrar un punto en común entre los países participantes buscando impulsar el uso de insumos locales y/u oriundos del país, manejados de manera artesanal a fin de buscar la identidad de cada localidad.

EL TALENTO PERUANO RUMBO A SÃO PAULO

El gran ganador de la noche fue Rodrigo Cabrera, con su cóctel Oro Silencioso, inspirado en “las maravillas ocultas de Latinoamérica”. Su victoria le aseguró un lugar en la Final Regional de la Campari Bartender Competition 2025, que se celebrará el 18 de agosto en São Paulo, Brasil, además de un trofeo exclusivo y la incorporación al Squad de Bartenders 2026.

“Este es el primer concurso en el que participo y qué dicha poder haber ganado. Siento mucha emoción, compromiso y agradecimiento hacia el equipo de Carnaval que hoy me acompañaron. Mi misión ahora es ir a Brasil a dejar la coctelería peruana en alto”, destacó el bartender de 27 años.



Rodrigo Cabrera, con su cóctel Oro Silencioso, inspirado en “las maravillas ocultas de Latinoamérica” nos representará en Sao Paulo.



UN HOMENAJE, INFINITAS RAÍCES: EL CONCEPTO DEL CONCURSO

Los tres finalistas de la Campari Bartender Competition 2025 ofrecieron una muestra del talento peruano, con propuestas que fusionaron raíces, emociones e innovación. Durante la competencia, cada cóctel presentado fue una historia contada en sabores, con Campari como gran protagonista. En su primera edición en Perú, este certamen impulsa el talento emergente y fortalece la cultura de la coctelería, con una fuerte apuesta por la profesionalización y la visibilidad del sector en toda Latinoamérica.

SOBRE CAMPARI GROUP

Davide Campari - Milano es una compañía italiana productora de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. El grupo tiene una cartera de más de 40 marcas, que vende y distribuye en más de 190 países. Las operaciones del grupo se encuentran divididas en tres segmentos: bebidas destiladas, vinos y bebidas no alcohólicas. Gruppo Campari es el sexto jugador más grande a nivel mundial en la categoría bebidas destiladas. Posee el liderazgo en Italia y Brasil y tiene una fuerte presencia en Argentina, Estados Unidos y en Europa continental. //





FINCA 314 Y "DON REYNALDO"

Finca 314 W&V es una centenaria bodega vitivinícola situada en el distrito de Tate - Ica y actualmente está dirigida por la quinta generación de mujeres dedicadas a la producción de Pisco. Las etiquetas de sus productos llevan los nombres de miembros de la familia: "Etelvina" representa la línea de Pisco Mosto Verde; mientras que "Don Reynaldo" identifica a la gama de Piscos Puros: Quebranta, Torontel, Albilla, Moscatel y un Acholado compuesto por siete variedades de uvas pisqueras.

"Don Reynaldo", una marca reconocida con premios tanto nacionales como internacionales, tiene presencia en exclusivos hoteles y restaurantes de Lima, así como en el exigente mercado suizo. Es un homenaje al patriarca de esta quinta generación: el Dr. Reynaldo Moquillaza Orellana. Sus tres hijas decidieron crear esta marca como un tributo cargado de amor y agradecimiento hacia su padre. Él comparte con ellas su vasta trayectoria empresarial y académica.



Finca 314 W&V está en constante desarrollo, utilizando el Pisco como base para crear otras bebidas como la mistela "Rosa Victoria", licores "Fa", y cremas "La Abuela", que en mi experiencia han logrado cubrir con creces el exigente paladar peruano.

Uno de sus productos más sorprendentes, es el brandy, destilado de uva patrimonial Quebranta y añejado en barricas de roble americano durante cincuenta y seis meses, lleva el nombre "Finca 314". Es un producto premium que, en análisis sensorial, presenta un tono dorado caramelizado; en nariz, se aprecian notas de vainilla y un tostado sutil de la madera. En boca es frutado, con un dulzor ligero, textura untuosa, y un final armonioso y balanceado. Su presentación de lujo convierte a cada botella, numerada y de colección, en una pieza única donde el cobre destaca de forma especial.

Con el avance de los vinos peruanos, desde el año 2018, con la marca "Anclajes", apuestan al cien por ciento con uvas patrimoniales

monovarietales: Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Italia, Torontel, Moscatel y Albilla. Vinos con carácter e identidad del terruño de Santiago-Ica, pensados para acompañar una propuesta gastronómica que brinda una experiencia única.

Últimos premios obtenidos:

"Don Reynaldo" Quebranta: GRAN ORO - Lisboa VIRTUS

"Don Reynaldo" Acholado: GRAN ORO - Lisboa VIRTUS.

"Don Reynaldo" Torontel: GRAN ORO - 93 puntos - Nazca 2025.

Encuétralos en: Facebook: Finca 314 / Instagram: finca_314.

MIGUEL

POR MIGUEL ANDRADE
SOMMELIER DESDE
1997, DOCENTE EN
INSTITUTOS GASTRO-
NÓMICOS, CAPACI-
TADOR, GERENTE DE
RESTAURANTE EN EL
SECTOR HOTELERO,
CONDUCTOR DEL
SEGMENTO "EL BUEN
BEBER" EN RADIO
EXITOSA.



29 FERIA Internacional del Libro de Lima



**Italia País Invitado
de Honor 2025**

**18 jul/
06 ago**

**Parque Próceres
de la Independencia**

Av. Salaverry Cdra. 17,
Jesús María



EL TALLER de Rafael

CON MÁS 30 AÑOS EN LA COCINA, EL RECONOCIDO CHEF RAFAEL PIQUERAS ES COFUNDADOR DE OSTERÍA BURGOS Y COMO EMBAJADOR DE LA AFAMADA MARCA ELECTROLUX EN SU RAFAEL TALLER, OFRECE SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y EXPERIENCIAS CULINARIAS ÚNICAS.

POR OMAR AMORÓS / FOTOS WILLIAM JAROD ROJAS

Desde ya hace algunos meses el chef Rafael Piqueras, se convirtió en un influencer culinario, un chef que a través de las pantallas de las redes sociales nos invita a redescubrir el arte de la cocina, (arte que le corre por las venas, ya que su tío es el recordado Diego Bertie). Piqueras en colaboración con Electrolux, marca de electrodomésticos europea, presentó “Rafael Taller”, un espacio en Miraflores cuya finalidad es invitar a las personas a explorar, arriesgarse y redescubrir el placer de cocinar desde un enfoque creativo y emocional.

MÁS QUE UN TALLER DE COCINA

Inspirado en su madre, su tío Diego Bertie y su hijo Joaquín, esta experiencia es un homenaje a estos pilares que marcaron su vida y su carrera culinaria. “Quise crear un ambiente donde las personas puedan experimentar la cocina sin miedo a equi-

vocarse. Además de ser un tributo a algunas de las personas más importantes de mi vida, aquí quiero que cada receta sea una obra de arte y cada ingrediente cuente una historia para que todos puedan disfrutar la cocina como yo lo hago”, nos comentó el chef y también profesor de artes marciales.

Rafael había ya concebido este proyecto antes de pandemia. Pero cuando empezó el encierro empezó a cocinar con sus hijas para las redes, haciendo pan. Así poco a poco fue ganando acogida y varias marcas del rubro empezaron a auspiciarlo hasta llegar a Electrolux que lo sigue apoyando hasta la actualidad convirtiéndose en uno de sus embajadores de marca en el Perú.

Pero “Rafael Taller” es más que uno más de los tantos talleres que aparecieron de un tiempo a esta parte, puesto que es un homenaje en sí a tres personajes de su vida: su madre, su hijo Joaquín (que lo perdió) y a su famoso tío Diego Bertie, que nos



"Rafael taller" no es un urban kitchen que se alquila. Es un espacio donde el propio Rafael enseña a niños desde los 12 años que quieran ser chefs.



dejó prematuramente. "Si ven la decoración del taller van a encontrar piezas de arte que son de mi mamá, de Diego, de mi hermana que también es artista o más, que si ellos la ven aquí estaría muy orgullosos de verlas", nos comenta Rafael mientras que nos muestra y cuenta la historia de algunas de ellas. Diego Bertie y su madre son las dos personas que a Rafael más le gustaba cocinarles y eran dos personas que disfrutaban mucho del ritual de la mesa. El chef empezó su carrera, de cierta forma, cocinándoles a ellos.

MARCA LA DIFERENCIA

"Rafael taller" no es un urban kitchen que se alquila. Es un espacio donde el propio Rafael enseña a niños desde los 12 años que quieran ser chefs. "Los invito a una clase diferente, una donde les doy libros y la libertad de experimentar para que se atrevan ya sea para equivocarse o no. Los chicos ya te saben filetear, hacer un postre, están más preparados que un alumno de segundo ciclo de una escuela de cocina", nos relata intensamente Piqueras.

Pero no solamente les enseña a cocinar, sino también trata su desarrollo personal, ya que como indica una serie de padres de familia confían en él y se los encarga. Por eso conversa con ellos favoreciendo a que puedan contar lo que pueda estar haciendo que no se desarrollen bien, haciendo de este taller un punto de encuentro. El taller tiene una capacidad para 12 personas por clase, está abierto al público general y se empieza desde cero, no se necesita saber cocinar para participar. Además, Rafael en este centro neurálgico del arte, la cultura y la gastronomía graba videos de recetas, los cuales tienen mucha acogida a través de sus cuentas de Instagram (y otras redes), ya que su público lo sigue fielmente.

APUESTA EN GRANDE

Desde que Rafael regresó de Colombia y estableció en Perú Electrolux está con él, apostó por él, entonces le propuso a sus representantes que quería hacer tan loable proyecto y aceptaron inmediatamente. Primero se encontró el espacio y luego se empezó a equipar. Para Electrolux colaborar con Rafael significa poner su tecnología al servicio de su talento y pasión porque tienen la misma visión: convertir la cocina en un lugar de conexión y momentos especiales.

Con "Rafael Taller", la gastronomía peruana gana un nuevo espacio, donde los interesados en la culinaria pueden explorar sabores, colores y texturas. Para conocer más sobre el taller puedes escribir a la cuenta de Instagram de Rafael Piqueras: @rafaelpiquerasb o @rafaeltaller. //



o del Mar

Mega Aji Seco del Mar



CADENA de éxito

LA CADENA DE RESTAURANTES EL AJÍ SECO ES PROPIEDAD DE EDILBERTO PÉREZ, EMPRESARIO GASTRONÓMICO PERUANO QUE LLEGÓ A CHILE PARA BUSCAR MEJORES RUMBOS, PRIMERO COMO GARZÓN (CAMARERO) LUEGO COMO PROPIETARIO. CON LOS AÑOS SE HA TRANSFORMADO EN UNA DE LAS MARCAS EMBLEMÁTICAS DE LA COCINA PERUANA EN CHILE.

TEXTO Y FOTOS OMAR AMORÓS

Lo que motivó a don Edilberto salir de Lima, el Perú en 1991 fue la inseguridad, el terrorismo. Él trabaja en el restaurante La Mesita de Barranco y un día recibieron un aviso diciendo que iban a atentar contra ellos. Sí, efectivamente se realizó el ataque, pero felizmente no hubo víctimas que lamentar. Pero él no estaba dispuesto a arriesgar su vida, así que aprovechó una propuesta de un compatriota justamente a Chile que había recibido algún tiempo antes de esos hechos.

DESDE PEQUEÑO Y CON AMOR

Desde pequeño no le tuvo al trabajo, nació en el seno de una familia del campo en Cajamarca, por eso no lo pensó mucho y aceptó tal propuesta, pero antes de irse se acordó de un ex jefe chileno que tuvo, don Simón Luis, lo buscó y éste le dijo lo que tenía que negociar para que se fuera, y así lo hizo, con su consejo empezó ganando lo justo por el trabajo que tenía que hacer.

Don Edilberto quería ser policía, en ese entonces, pertenecer a lo que se llamaba La Guardia Civil, para ello tuvo que estudiar y trabajar, siendo su primer trabajo en la emblemática sandwichería Manolos de Miraflores. Todo iba bien hasta que su madre cae enferma y tuvo que dejar sus estudios y dedicarse solo a trabajar para solventar los gastos que eso acarrearba.

SIN TEMOR A CUALQUIER TRABAJO

A lo largo de su carrera en el mundo de los restaurantes empezó desde cero en Manolos, siendo primero copero (o el que lava la vajilla), pasando por asistente de cafetería, asistente de plancha, luego en el bar y finalmente atendiendo salón y de ahí en adelante la mayoría de veces ha atendido salón en Perú y en Chile.

Una vez en una entrevista, le preguntaron a don Edilberto, ¿qué pasaría si le empieza a ir mal?, él contestó que no tendría ningún problema en empezar de nuevo lavando platos, no sentiría ninguna vergüenza. “La persona es la que busca el trabajo, no el trabajo a la persona siempre le digo esa frase a mis empleados”.

EXPERIENCIA Y VISIÓN

La experiencia de pasar de un puesto a otro lo ha hecho tener una visión global de lo que es tener un negocio relacionado al mundo de la cocina. Con todo ese background llegó a Chile en una época donde solo había unos dos o tres restaurantes peruanos en todo el país sureño (hoy existen más de 2500 restaurantes).

Empezó a trabajar en Chile un 26 de diciembre. Navidad la recibió en el bus y nadie lo saludó y no pudo contener algunas lágrimas. Recuerda con emoción su llegada don Idelfonso. En ese primer restaurante, no conocía a nadie y poco a poco se fue haciendo amigo del chef peruano Raúl Landeo. Él era el maitre y trabajaban mano a mano y eso le ayudó a forjar su posición en el mundo de los restaurantes.

“Nosotros (Raúl y él) teníamos la potestad de dirigir el local. Nuestros ex jefes no se metían casi en nada, no tenían idea de lo que era tener un restaurante. Vimos que era un boom, la gente hacía cola para el almuerzo y la cena. Y ahí decidimos que cómo le iba bien a ese restaurante porque no podíamos tener el nuestro. Así que hipotecamos nuestra casa en Lima e inauguramos el Alto Perú”, recuerda don Edilberto.

ÉXITO DE CRÍTICA



Edilberto Pérez es el peruano creador de la exitosa cadena de restaurantes Ají Seco en Chile.



Más de 130 platos que van desde los más clásicos hasta innovaciones han sabido conquistar los paladares tanto de peruanos como de chilenos.

“A los 8 días que inauguramos llegó un señor de incognito que cuando terminó de comer preguntó quién era el dueño. Yo, le dije. Él me pidió los datos del local porque me dijo que era un crítico gastronómico, entonces le pregunté si lo habían atendido bien y cómo le pareció la comida y él solo me dijo que no me preocupaba que todo estaba bien”.

El crítico sacó en un medio un aviso hablando muy bien del restaurante e invi-

tando a visitarlo, y sus amigos y parientes empezaron a llamarlos. Todo fue un éxito, tanto que desde el primer mes tuvieron utilidades. Este hecho para don Edilberto y su socio era como una esperanza de granito de arena ya que nos darían importancia o no. Y lo hicieron bien, desde entonces han sembrado un legado que perdura hasta el día de hoy.

EL PERÚ ES AJÍ SECO

Con el éxito obtenido, sus herma-

nos que se encontraban en Lima deciden apoyarlo y luego de un tiempo le dijeron que juntos hagan un nuevo restaurante y a pesar de que don Edilberto no tenía la liquidez del caso en ese momento -porque se encontraba pagando sus deudas, pero no les pudo decir que no; y así nació el primer local de la exitosa cadena de restaurantes Ají Seco, el de la Plaza de Armas de Santiago. Por su parte El Alto Perú cerró sus puertas por todo lo alto, su socio Raúl se dedicó a su familia, mientras que don Edilberto empezó su exitosa carrera con Ají Seco.

El Ají Seco toma su nombre de uno de los gallos del padre de don Edilberto, que a su vez se lo puso del famoso cuento del peruano Abraham Valdelomar. Empezaron ofreciendo el mundialmente reconocido pollo a la brasa, pues no habían locales que lo vendían. Actualmente es la cadena de restaurantes peruanos más exitosa en Chile, ya que se encuentran presente en más de 20 lugares distintos del país como Santiago (más de un local: El Ají Seco, El Ají Seco Místico, El Gran Ají Seco, etc) o Viña del mar (Ají Seco del Sur y Mega Ají Seco del Mar). Más de 130 platos, que van desde los más clásicos hasta innovaciones han sabido conquistar los paladares tanto de peruanos como de chilenos y su éxito indudablemente seguirá creciendo por la sencillez y honestidad de su creador. //





MY HOME: Perú

ANY LIU LLEGÓ DE CHINA AL PERÚ CON TAN SOLO 13 AÑOS Y 30 AÑOS DESPUÉS, SU CHIFA MY HOME ES UNO DE LOS CONCURRIDOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL.

TEXTO Y FOTOS POR OMAR AMORÓS

Any es el mejor ejemplo de una mujer que sale adelante por el bien de los suyos, a veces sin preocuparse por su propio bien, solo movida por el amor. También es el ejemplo de una persona sin ser peruana de nacimiento lucha día a día en un país que le dado tanto y al cual contribuye dándole también tanto, uniendo dos culturas ancestrales en uno de los artes que mejor representa a ambos pueblos: la cocina.

Any nos cuenta que es familia de los dueños del chifa “Lung Fung” porque su tatarabuelo llegó como esclavo a estas tierras y sus descendientes fundaron el famoso chifa. Por eso ya las generaciones posteriores veían con esperanza un futuro mejor en el Perú. Any y su familia son parte de la importante migración china que

dio en nuestro país por muchas décadas.

EL INICIO DE TODO

Llegó supuestamente para seguir estudiando, en China solo llegó hasta lo que vendría ser 6to de primaria, pero ya no pudo continuar porque decidió trabajar para ahorrar dinero y así traer al Perú a su madre y hermanos menores. Por eso habla muy bien castellano, pero no sabe escribirlo, pero eso no ha sido un impedimento para lograr ser una gran empresaria en el rubro de los chifas.

Cuando llegó su primer hermano menor, le dijo a su padre (que había llegado antes) que pusiera un chifa, para traer a sus otros hermanitos; pero el inconveniente es que no sabía cocinar. Mientras tanto ella, que vivía con un tío que tenía un restaurante se propuso a ayudarlo en los quehaceres y a observarlo a cocinar



El “chaufa hawaiano”, servido dentro de una cáscara de piña, que se ha convertido en el sello de la casa.



El chifa “My Home” ha conquistado el cada vez más sofisticado paladar peruano.

para así aprender. Después de un año de trabajar con su tío ya su padre puso el chifa donde empezó su ascenso.

LOS CONVULSOS AÑOS 90S

Corría el año de 1992, y Any vivía por la av. Alfonso Ugarte y como era una niña su mundo lo veía pequeño, “creía que todos los chinos que vivían por allí iban a poner su chifa y se dedicarían a ello por siempre por eso le dije a mi padre que dejaría de estudiar y yo me dedicaría a trabajar. Fue una decisión que ella tomó, a pesar de la época de violencia, llena de atentados por el terrorismo que le tocó vivir, Any fue valiente y decidió quedarse a hacer patria, a ser Perú.

Para 1998, Any con 19 años ya estaba casada, y decidió dejar de trabajar con la familia para abrir su propio negocio. Quería ser dueña de un chifa pero en otra zona de la capital. Buscó y buscó un local hasta que llegó a la Avenida La Mar de San Miguel “Con mi esposo caminamos bastante, tocamos muchas puertas de locales para alquilar, hasta que una pareja de peruanos aceptó”.

LA REINA DE LOS BUFFETS

A los pocos días de inaugurar su primer negocio independiente, la gente hacía cola para porque su éxito se debía a tres factores: precios bajos, platos generosos y buen sabor. Por eso decidió hacer buffets, que en ese momento no era algo cotidiano, sino solo que se hacía por ocasiones especiales.

Con el tiempo los buffets se convirtieron en el fuerte del Chifa My Home, que además innova en la cocina creando platos únicos como el “chaufa hawaiano”, servido dentro de una cáscara de piña, que se ha convertido en el sello de la casa. Además, introdujo comida criolla a la oferta. “A mí me gusta más la comida criolla que la comida china”. Sus platos favoritos son el ají de gallina, el lomo saltado, el arroz con pato. Irónicamente lo único que no le gusta es el ceviche –y esa confesión es algo que nos sorprendió–.

MADRE Y EMPRESARIA

Con 4 hijas, cuyo futuro ya está asegurado gracias al esfuerzo de Any. El chifa “My Home”, no solo ha conquistado el cada vez más sofisticado paladar peruano, sino que ha roto barreras en un rubro tradicionalmente dominado por hombres. Any abrirá pronto una filial con otro perfil, pero con la misma calidad de la comida, la limpieza y la atención que caracteriza a “My Home”. Visítela en Av. La Mar 2332, San Miguel. ¡No se arrepentirá! //

Julio Hairo

Atoche Sandoval
35 años / pesa 77 kg. / talla 1.84
Natural de Lima-Perú
Hobbies : running y
entrenamiento físico,
Ocupación: Asesor comercial
en telecomunicaciones.

De aspecto árabe latino y ondulada cabellera
son sus rasgos más característicos,
en él cohabitan masculinidad y templanza,
fortaleciendo su versatilidad y frescura.
Ahora radica en España
listo para demostrar
su talento en cualquier pasarela
internacional.

LOS PRODUCTORES

TEATRO PERUANO JAPONÉS

AV. GREGORIO ESCOBEDO 803,
JESÚS MARÍA

UN ROBO HASTA LAS PATAS

DE HENRY LEWIS, JONATHAN SAYER Y HENRY SHIELDS
DIRIGIDA POR JUAN CARLOS FISHER

tus entradas a un click
en www.losproductores.pe



Revistas.PeruRadio.net.pe



*Orgullo
Peruano:*

Vittoria
Gran Reserva

**Medalla de oro,
Bruselas 2025**



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Revistas.PeruRadio.net.pe